Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I

## GAZZETTA UFFICIALE

#### DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Sabato, 2 dicembre 1978

SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA – UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI E DECRETI – CENTRALINO 65101
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO DELLO STATO – LIBRERIA DELLO STATO – PIAZZA GIUSEPPE VERDI, 10 – 00100 ROMA – CENTRALINO 8508

DECRETO MINISTERIALE 20 ottobre 1978.

Aggiornamento del decreto ministeriale 31 marzo 1965, concernente la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

#### LEGGI E DECRETI

DECRETO MINISTERIALE 20 ottobre 1978.

Aggiornamento del decreto ministeriale 31 marzo 1965, concernente la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

#### IL MINISTRO DELLA SANITA'

Visto il decreto ministeriale in data 31 marzo 1965, concernente la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari;

Visti i decreti ministeriali in data 19 febbraio 1966, 28 luglio 1967, 20 febbraio 1968, 14 giugno 1968, 12 febbraio 1969, 10 luglio 1969, 12 agosto 1969, 29 dicembre 1969, 15 dicembre 1970, 3 maggio 1971, 30 luglio 1971, 20 dicembre 1971, 9 maggio 1972, 1º luglio 1972, 31 ottobre 1972, 22 giugno 1973, 29 dicembre 1973, 6 marzo 1974, 19 novembre 1974, 6 dicembre 1975, 31 marzo 1976, 15 luglio 1976, 30 dicembre 1976, 18 maggio 1978 e 28 luglio 1978, riguardanti modifiche ed aggiornamenti al decreto sopracitato;

Viste le direttive del consiglio delle Comuni tà europee in data 29 giugno 1978, recante la prima modifica della direttiva n. 74/329/C.E.E. del 18 giugno 1974, relativa agli emulsionanti, stabilizzanti, addensanti e gelificanti per alimenti, e quelle in data 25 luglio 1978, riguardanti i requisiti di purezza specifici per gli emulsionanti, stabilizzanti, addensanti e gelificanti, nonchè per gli antiossidanti per alimenti;

Ritenuto di dover provvedere ad ulteriori modificazioni ed integrazioni del decreto ministeriale 31 marzo 1965, determinate dalla necessità di dare applicazione alle direttive comunitarie cutate:

Sentito il Consiglio superiore di sanità;

Visti gli articoli 5, lettera g) e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

#### Decreta:

#### Art. 1.

Il titolo II del decreto ministeriale 31 marzo 1965, e successive modificazioni, nel testo previsto per ultimo dal decreto ministeriale 28 luglio 1978, è sostituito da quello riportato nello allegato I al presente decreto.

#### Art. 2.

Le caratteristiche chimico-fisiche ed i requisiti specifici di purezza degli additivi di cui al titolo II del decreto ministeriale 15 luglio 1976, e successive modificazioni, sono sostituiti dai requisiti di purezza specifici riportati nell'allegato II al presente decreto.

Le caratteristiche chimico-fisiche ed 1 requisiti specifici di purezza degli additivi previsti al titolo I-C del decreto ministeriale 31 marzo 1965, e successive modificazioni, sono sostituiti dai requisiti di purezza specifici riportati nell'allegato III al presente decreto.

#### Art. 3.

Gli additivi previsti nell'allegato I numeri E 407 ed E 440 possono contenere, a fini di standardizzazione, uno o più dei seguenti zuccheri definiti nella direttiva del consiglio delle Comunità europee n. 73/437/C.E.E.:

- 1) zucchero di fabbrica;
- 2) zucchero o zucchero bianco;
- 3) zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato;
- 4) zucchero liquido;
- 5) zucchero liquido invertito;
- 6) sciroppo di zucchero invertito;
- 7) sciroppo di glucosio;
- 8) sciroppo di glucosio disidratato;
- 9) destrosio monoidrato;
- 10) destrosio anidro.

#### Art. 4.

L'art. 8 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, è così modificato:

- A) Alla lettera c) è aggiunta la seguente disposizione:
- « Per quanto riguarda gli additivi compresi nel titolo II devono essere indicati il numero e la denominazione delle sostanze quali figurano nell'allegato I e, nel caso degli additivi cui siano stati aggiunti zuccheri ai fini di standardizzazione conformemente all'art. 3 del presente decreto, la menzione "standardizzato con zuccheri", accanto alla denominazione ».
- B) Nel caso di miscele di sostanze elencate nell'allegato I, standardizzate o meno con zuccheri, conformemente all'art. 3 del presente decreto, tra di loro, oppure con altri additivi ed eventualmente con altre sostanze aggiunte a tali additivi come diluenti o supporti, dovranno essere indicati:
- il numero o la denominazione della sostanza, quali figurano nell'allegato I, qualificati nei casi previsti, con la menzione « standardizzato con zuccheri »;
- la denominazione di ogni altro additivo e delle sostanze aggiunte ad esso come diluenti o supporti;
- salvo quanto previsto dall'ultimo capoverso dell'art. 2 del decreto ministeriale 15 luglio 1976, la percentuale di ciascun additivo.
- In quest'ultimo caso la percentuale indicata per le sostanze cui siano stati aggiunti zuccheri conformemente all'art. 3 del presente decreto comprende lo zucchero usato per la standardizzazione.
- C) Qualora la sostanza indicata nell'allegato I con il n. E 420 ii) presenti, dopo idrolisi, un tenore in zuccheri totali superiore all'1%, di tale caratteristica dovrà essere fatta adeguata menzione.

#### Art. 5.

Gli emulsionanti, addensanti, stabilizzanti e gelificanti nonchè le etichette ad essi riferite, che non corrispondano alle disposizioni del presente decreto, ma che sono conformi alle disposizioni esistenti alla data di entrata in vigore dello stesso, potranno essere utilizzati nella produzione degli alimenti fino al 31 gennaio 1980.

Gli alimenti di cui sopra nonchè quelli precedentemente prodotti, non possono essere commercializzati oltre la data del 30 giugno 1980.

Gli antiossidanti che non corrispondono ai requisiti di purezza specifici fissati con il presente decreto potranno essere utilizzati nella produzione degli alimenti fino al 31 gennaio 1980 purchè corrispondano ai requisiti specifici di purezza fissati con disposizioni esistenti alla data di entrata in vigore del presente decreto.

Gli alimenti di cui sopra, nonchè quelli precedentemente prodotti, non possono essere commercializzati oltre la data del 30 giugno 1980.

#### Art. 6.

Il presente decreto sara pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, addi 20 ottobre 1978

Il Ministro: Anselmi

#### ALLEGATO I

#### TITOLO II

#### Emulsionanti, stabilizzanti, addensanti e gelificanti

II - A - Stabilizzanti, addensanti e gelificanti

Stessi casi di impiego previsti al ti-telo I C, dai decreti ministeriali 22 giugno 1973 e 18 maggio 1978 E 339 Ortofosfati di sodio E 340 Ortofosfati di potassio E 341 Ortofosfati di calcio Budini 1 % Formaggi freschi non filati, limitata-mente al « Quark » ed al « Cottage E 400 Acido alginico E 401 Alginato di sodio cheese » 0,4 % E 402 Alginato di potassio Gelati 0,2 % (1) E 403 Alginato di ammonio Maionese 0,1 % E 404 Alginato di calcio Prodotti a base di latte pasteurizzato o sterilizzato 0,06% (1) (2) E 405 Alginato di propilenglicol Gelati 0,2 % Baccalà in scatola 2% Budini 1% Carne in scatola 1 % Confetteria, limitatamente ai prodotti « colati » 2% E 405 Agar-agar Gelati 0,5 % Prodotti dolciari 0,5% Sciroppi per mostarde di frutta 0,5 % Semiconserve ittiche 2% Prodotti a base di latte pasteurizzato o sterilizzato 0,5 % (2) Gelati 0.5 % Majonese 0.5% Prodotti dolciari 0.5% Prodotti a base di latte pasteurizzato o sterilizzato 0,5 % (2) Scircppi per mostarde di frutta 0,5 % Soufflée al formaggio 0,15 % (sul pro-E 407 Carragenani dotto finito) Baccalà in scatola 2% Carne in scatola 1% Confetteria, limitatamente ai prodotti « colati » 2% Semiconserve ittiche 2% Carne in scatola 0,5% Gelati 0,5 % Prodotti dolciari 0,5% E 410 Farina di semi di carrube E 412 Farina di semi di guar Prodotti a base di farina di patate 0,5 % (3) Salse 0,5 % Caramelle gommose e pastigliaggi, secondo buona tecnica industriale (5) E 413 Gomma adragante Gelati 0,5 % E 414 Gomma arabica Prodotti dolciari 2% Salse 2% E 420 i) Sorbitolo Prodotti dolciari 1% n) Sciroppo di sorbitolo Gelati 1 % E 421 Mannitolo Cioccolato speciale con ripieno 1% (sul ripieno) E 422 Glicerolo

Liquori 0,7 % Prodotti dolciari 1 %

(9)

E 440 a) Pectina

E 440 b) Pectina amidata (5 bis)

E 450 a 1) pirofosfato disodico

n) pirofosfato trisodico

iii) pirofosfato tetrasodico

iv) pirofosfato tetrapotassico

E 450 b 1) trifosfato pentasodico

n) trifosfato pentapotassico E 450 c 1) polifosfati di sodio

.11) polifosfati di potassio

E 460 Cellulosa microcristallina

E 461 Metilcellulosa

E 463 Idrossipropilcellulosa

E 464 Idrossipropilmetilcellulosa

E 465 Metiletilcellulosa

E 466 Carbossimetilcellulosa

Gelatine animali

E 322 Lecitina

Budini 1 %

Fruttini colati 1,5 % (6)

Gelati 0.5 % (7)

Marmellate e gelatine di frutta 1% (7) (8)

Prodotti a base di latte pasteurizzato o sterilizzato 0,5 % (2)

Farina di patate 0,2 % (10)

Formaggio fuso 1,5 % (11)

Insaccati cotti 0,4 %

Pasticci di carne fantasia in scatola 0,25 %

Plasma di sangue (come anticoagulante) 0,6 %

Preparati per budini 1,8 % (10) (12)

Prosciutto cotto e spalla cotta 0,25 %

Latte concentrato, latte concentrato scremato, latte concentrato parzialmente scremato, latte concentrato ricco di materia grassa: 0,2 % (13)

(14) (15) (4), 0,3 % (16) (14) (15) (4)

Latte concentrato zuccherato, latte concentrato scremato zuccherato, latte concentrato parzialmente scremato zuccherato: 0,2 % (14) (4)

Latte in polvere, latte in polvere scremato, latte in polvere parzialmente scremato, latte in polvere ricco di materie grasse: 0,5 % (17) (4)

Budini 0,25 %

Confetteria, limitatamente ai prodotti « colati » 0,2 %

Creme per pasticceria 0,2 %

Gelati 0,25 %

Lievito secco per pasticceria da forno 0,2 %

Maionese 0,2 %

Preparati per bevande al cacao con o senza lattie 0,25 %

Prodotti della biscotteria e della pasticceria 0,2% (calcolato sul ripieno)

Salse 0,2 %

Carni cotte 0,4 %

Gclati 1 %

Prodotti dolciari 1%

#### II - B - Emulsionanti

Cioccolato e surrogato di cioccolato 0,5 %

Conserve vegetali aromatizzate al cacao 0,5 %

Gelati 0,3 %

Grassi emulsionati 0,5 % (sul grasso)

Margarina 0,5 %

Prodotti dolciari in genere 2 %

Latte in polvere, latte in polvere parzialmente scremato, latte in polvere ricco di materia grassa 0,5 % (18) (4)

E 470 Sali di sodio, di potassio o di calcio (degli) acıdi grassi

Esclusivamente nei biscotti del « tipo olandese», fino ad un massimo del-111,5% isolatamente o assieme, calcolato sulla farina utilizzata

Creme per pasticceria 0,4 % Farina e fiocchi di patate 0,4 % Gelati 0,5 % Grassi emulsionati 3 % E 471 Mono- e diglicoridi degli acidi grassi (19) Lievito secco per pasticceria da forno Margarina 0,4 % Prodotti di pasticceria da forno e biscotti 3% E 472 a Esteri acetici dei mono- e digliceridi de-Gelati 0,5 % gli acidi grassi E 472 b Esteri lattici dei mono- e digliceridi de-Grassi emulsionati 3 % gli acidi grassi (19) Grissini senza aggiunta di grassi 0,2 % E 472 c Esteri citrici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi Pane speciale con l'aggiunta di grassi E 472 d Esteri tartarici dei mono le digliceridi di cui all'art. 20 legge 4 luglio 1967, degli acidi grassi n. 580, alla dose massima dello 0,2 % sul prodotto finito (20) E 472 e Esteri mono- e diacetiltartarici dei monoe digliceridi degli acidi grassi Prodotti di pasticceria da forno 3% (sul grasso) (21) E 472 f Esteri misti acetico-tartarici dei monoe digliceridi degli acidi grassi Gelati 0,5 % Grassi emulsionati 3 % E 473 Sucresteri (19) Maionese 3% (sul grasso) E 474 Sucroglioeridi (19) Margarina 3% Pasticceria da forno 3% E 475 Esteri poliglicerici degli acidi grassi (19) Mostarda 0,5 % Preparati per la guarnizione di budini e di prodotti dolciari 4% (calcolato E 477 Esteri del propilenglicol (1,2-propandiolo) con gli acidi grassi (19) sulla guarnizione) e comunque non pru dello 0,8 % sul totale E 481 Stearoil-2-lattilato di sodio E 482 Stearoil-2-lattilato di calcio Mostarda 0,2 % E 483 Tartrato di stearoile

(2) Tali prodotti devono essere posti in commercio già confezionati.

(3) Può essere impiegato solo l'additivo E 412.

(4) La percentuale dell'additivo o degli additivi va intesa in sostanza anidra.

(5) Può essere impiegato solo E 414.

(5-bis) Può essere impiegata solo per i budini.

(6) La pectina destinata alla preparazione dei fruttini colati può essere addizionata di sodio esametafosfato alla dose massima del 5% calcolato sulla pectina, semprechè nel prodotto alimentare finito il quantitativo di sodio esametafosfato non superi lo 0,075%.

(7) Calcolato come pectina a potere gelatinizzante 150 gradi.

(8) La pectina, destinata alporere grantizzante las granti.

(8) La pectina, destinata alla preparazione di marmellate per pasticceria da forno, può essere addizionata con pirofosfato tetrasodico alla dose massima del 35% calcolato sulla pectina, sempreche nel prodotto dolciario finito il quantitativo di pirofosfato tetrasodico non superi lo 0,1%.

I contenitori delle marmellate così trattate, che dovranno essere poste in commercio in confezioni non inferiori ad 1 kg, debbono riportare, ai sensi dell'art. 7, l'indicazione sia della pectina che del pirofosfato, nonchè la dicitura «da impiegare esclusivamente nella pasticceria da forno».

(9) In deroga all'art. 7, primo comma, del decreto ministeriale 31 marzo 1965, l'indicazione in etichetta dell'aggiunta dell'additivo E 450 può essere fatta anche con la dizione « contenente poli-losfati », quali che siano i componenti della voce E 450 impiegati.

(10) Può essere impiegato solo l'additivo E 450 a).

(11) Fermo restando il rispetto della dose massima di impiego prevista per l'additivo E 450, in caso di miscela dell'additivo stesso con citrati di sodio e di potassio, la quantità complessiva dei componenti la miscela non può superare il 3%.

(12) Può essere addizionata con fosfato monocalcio nella misura massima del 50%.

(13) Per i prodotti la cui sostanza secca totale non supera il 28%.

(14) In caso di miscele di E 331, E 332, E 339, E 340, E 450, sodio bicarbonato, potassio bicarbonato e calcio cloruro, la quantità complessiva dei componenti la miscela non puo superare la percentuale massima consentita.

(15) Purchè nei tipi di latte concentrato trattato a temperatura elevata (UHT) il tenore totale in trifosfati ed in polifosfati lineari, espresso in  $P_2O_5$ , non sia superiore allo 0,1% in peso.

(16) Per i prodotti la cui sostanza secca totale supera il 28%.

(17) In caso di miscele di E 331, E 332, E 339, E 340, E 450, sodio bicarbonato, potassio bicarbonato e calcio cloruro, la quantità complessiva dei componenti la miscela non puo superare lo 0.5% di cui lo 0.2% al massimo di bicarbonato di sodio e potassio.

Quest'ultima quantità può essere dello 0,3% al massimo nel caso del latte totalmente disidratato del tipo « Hatmaker » o « Roller » diverso da quello destinato ad essere commercializzato al dettaglio, per la fabbricazione del quale sono autorizzate soltanto le due sostanze in questione.

(18) Limitatamente ai prodotti a « soluzione istantanea ».

· (19) Può essere addizionato del 6% dell'additivo E 470 espresso come oleato di sodio.

(20) Si può impiegare solamente la miscela di E 472 a), d), e) ed f).

(21) Nel caso di impiego dell'E 472 b) non più dell'1,5% calcolato sul prodotto finito.

<sup>(1)</sup> Il sodio alginato può essere addizionato con fosfato disodico nella misura del 15%.

#### ALLEGATO II

### REQUISITI DI PUREZZA SPECIFICI PER GLI EMULSIONANTI, GLI STABILIZZANTI, GLI ADDENSANTI E I GELIFICANTI CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

#### Osservazioni generali

- Quando l'interpretazione dei requisiti qui oltre precisati esige la definizione di taluni particolari tecnici, la base di riferimento è costituita dal metodo di analisi comunitario.
- b) Salvo indicazioni contrarie, le quantità e percentuali sono calcolate, in peso, sul prodotto tal quale.
- c) I requisiti di purezza specifici applicabili alle sostanze E 322, E 339 i) ii) iii), E 340 i) ii) iii) ed E 341 i) ii) sono riportati nell'allegato III.

#### E 341 - iii) Ortofosfato tricalcico

Descrizione chimica — Diortofosfato tricalcico; Ca<sub>3</sub> (PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub>.

- Idrossiapatite; Ca<sub>5</sub> (PO<sub>4</sub>)<sub>3</sub> OH.

Aspetto Polvere bianca impalpabile.

Tenore Non meno del 90 %, espresso in Ca<sub>3</sub> (PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub>, dopo calcinazione a

800 °C  $\pm$  25 °C fino a peso costante.

Materie volatili Non più del 10 %, determinato mediante calcinazione a 800 °C ±

25 °C fino a peso costante.

Fluoruri Non più di 50 mg/kg, espressi in fluoro.

#### E 400 - Acido alginico

Descrizione chimica Glucuronoglicano lineare, costituito essenzialmente da unità degli

acidi D-mannuronico, legato in posizione  $\beta$ -1,4, ed L-guluronico, legato in posizione  $\alpha$ -1,4, sotto forma piranosica. Idrato di carbonio colloidale idrofilo proveniente da diverse specie di alghe marine brune,

estratto con alcali diluito.

Descrizione Polvere fibrosa praticamente inodora, insapora, di colore da bianco a

giallastro.

Tenore La sostanza secca libera non meno del 20,0 % e non oltre il 23,0 % di

anidride carbonica, corrispondente a non meno del 91,0 % e a non

oltre il 104,5 % di acido alginico con peso equivalente 200.

Ceneri Non oltre il 4 % rispetto al peso secco dopo essiccazione a 105 °C per

4 ore e calcinazione a 600 °C.

Sostanze insolubili in NaOH

diluito

Non oltre lo 0,5 %.

Materie volatili

Non oltre il 15 %, determinato essiccando a 105 °C per 4 ore.

Ceneri insolubili in HCl (3 N

circa)

Non oltre lo 0,5 %.

#### E 401 - Alginato di sodio

Denominazione chimica

Sale sodico dell'acido alginico.

Descrizione

Polvere fibrosa o granulare, praticamente inodora, insapora, di colore

da bianco a giallastro.

Tenore

La sostanza secca libera non meno del 18 % e non oltre il 21 % di anidride carbonica, corrispondente a non meno del 90,8 % e a non oltre il 106,0 % di alginato di sodio con peso equivalente 222.

Ceneri

Non meno del 18 % e non più del 27 % rispetto al peso secco dopo

essiccazione a 105 °C per 4 ore e calcinazione a 600 °C.

Sostanze insolubili in NaOH

diluito

Non oltre lo 0,5 %.

Materie volatili

Non oltre il 15 %, determinato essiccando a 105 °C per 4 ore.

Ceneri insolubili in HCl (3 N

circa)

Non oltre lo 0,5 %.

#### E 402 - Alginato di potassio

Denominazione chimica

Sale potassico dell'acido alginico.

Descrizione

Polvere fibrosa o granulare, praticamente inodora, insapora, di colore

da bianco a giallastro.

Tenore

La sostanza secca libera non meno del 16,5 % e non più del 19,5 % di anudride carbonica, corrispondente a non meno dell'89,2 % e a non oltra il 105,5 % di alainete di potenzia con pero activisante 228

oltre il 105,5 % di alginato di potassio con peso equivalente 238.

Ceneri

Non meno del 23 % e non più del 32 % rispetto al peso secco dopo

essiccazione a 105 °C per 4 ore e calcinazione a 600 °C,

Sostanze insolubili in NaOH

diluito

Non oltre lo 0,5 %.

Materie volatili

Non oltre il 15 %, determinato essiccando a 105 °C per 4 ore.

Ceneri insolubili in HCl (3 N

circa)

Non oltre lo 0,5 %.

E 403 - Alginato di ammonio

Denominazione chimica Sale di ammonio dell'acido alginico.

Descrizione Polvere fibrosa o granulare, di colore da bianco a giallastro.

Tenore La sostanza secca libera non meno del 18 % e non più del 21 % di

anidride carbonica, corrispondente a non meno dell'88,7 % e non più

del 103,6 % di alginato d'ammonio con peso equivalente 217.

Ceneri Non oltre il 4 % rispetto al peso secco dopo essiccazione a 105 °C per

4 ore e calcinazione a 600 °C.

Sostanze insolubili in NaOH

diluito

Non oltre lo 0,5 %.

Materie volatili Non oltre il 15 %, determinato essiccando a 105 °C per 4 ore.

Ceneri insolubili in HCl (3 N

circa)

Non oltre lo 0,5 %.

E 404 - Alginato di calcio

Denominanzione chimica Sale di calcio dell'acido alginico.

Descrizione Polvere fibrosa o granulare praticamente inodora, insapora, di colore

da bianco a giallastro.

Tenore La sostanza secca libera non meno del 18 % e non più del 21 % di

anidride carbonica, corrispondente a non meno dell'89,6 % e non più

del 104,5 % di alginato di calcio con peso equivalente 219.

Ceneri Non meno del 15 % e non più del 24 % rispetto al peso secco dopo

essiccazione a 105 °C per 4 ore e calcinazione a 600 °C.

Sostanze insolubili in NaOH

diluito (utilizzando,

polifosfati di sodio E 450 c)

Non oltre lo 0,5 %.

Materie volatili Non più del 15 %, determinato essiccando a 105 °C per 4 orc.

Ceneri insolubili in HCl

(3 N circa)

Non oltre lo 0,5 %.

E 405 - Alginato di propilenglicol

Descrizione chimica Estere del propan-1,2-diolo con l'acido alginico. La sua composizione

varia a seconda del grado di esterificazione e delle percentuali di

gruppi carbossilici liberi e neutralizzati nella molecola.

Descrizione Polvere fibrosa o granulare praticamente inodora, insapora, di colore

da bianco a giallastro.

Tenore La sostanza secca libera non meno del 16 % e non più del 20 % di

anidride carbonica.

Ceneri Non oltre il 10 % rispetto al peso secco, previa essiccazione a 105 °C

per 4 ore e calcinazione a 600 °C.

Tenore totale di propan-

1,2-diolo

Non meno del 15 % e non più del 36 %.

Tenore di 1,2 propandiolo

libero

Non oltre il 12 %.

Sostanze insolubili in NaOH

diluito

Non oltre lo 0,5 %

Materie volatili Non più del 20 %, determinato per essiccazione a 105 °C per 4 ore.

Ceneri insolubili in HCl

(3 N circa)

Non oltre lo 0,5 %.

E 406 - Agar-agar

Descrizione chimica Poligalattoside colloidale idrofilo nel quale il 90 % circa delle mole-

cole di galattosio si presentano sotto la D-forma ed il 10 % sotto la-L-forma. Ad intervalli di circa 10 unità di D-galattopiranosio, uno dei gruppi idrossilici è esterificato dall'acido solforico neutralizzato dal calcio, dal magnesio, dal potassio o dal sodio. L'agar-agar viene estratto da talune alghe marine delle famiglie delle Gelidiaceae e Sphaerococcaceae, nonché da alghe rosse con esse apparentate, della

classe delle Rhodophyceae.

Descrizione L'agar-agar si presenta sotto forma di polvere, fibre o fiocchi di colore

da bianco a giallo pallido: esso può essere inodore od avere un lieve

odore caratteristico ed un sapore mucillaginoso.

Ceneri Non oltre il 6,5 % rispetto al peso secco determinato a 550 °C.

Ceneri insolubili in HCl

(3 N circa)

Non oltre lo 0,5 % rispetto al peso secco determinato a 550 °C.

Gelatina ed altre proteine Sciogliere circa 1 g di agar-agar in 100 ml di acqua bollente e lasciar raffreddare a 50 °C circa. A 5 ml della soluzione, aggiungere 5 ml di

raffreddare a 50 °C circa. A 5 ml della soluzione, aggiungere 5 ml di soluzione, aggiungere 5 ml di soluzione di trinitrofenolo (1 g di trinitrofenolo anidro in 100 ml di acqua calda). Non deve manifestarsi

intorbidamento entro 10 minuti.

Sostanze insolubili (in acqua

calda)

Non oltre l'1 %.

Materie volatili Non oltre il 20 %, determinato per essiccazione a 105 °C per 5 ore.

Amido e destrine Far bollire 100 mg di agar-agar in 100 ml di acqua. Lasciar raffred-

dare ed aggiungere qualche goccia di soluzione iodo-iodurata (sciogliere 14 g di iodio in una soluzione composta di 36 g di ioduro di potassio e di 100 ml di acqua acidulata con 3 gocce di acido cloridrico e portare a 1 000 ml). Non deve prodursi alcuna colorazione rossa o

azzurra.

Assorbimento d'acqua Porre 5 g di agar in un cilindro graduato da 100 ml, portare a segno con acqua, agitare e lasciar riposare per 24 ore alla temperatura di

con acqua, agitare e jasciar riposare per 24 ore alla temperatura di 25 °C circa. Versare il contenuto del cilindro su lana di vetro inumidita, raccogliendo l'acqua in un secondo cilindro graduato da 100 ml.

Non debbono ottenersi più di 75 ml di acqua.

E 407 - Carragenine

Descrizione chimica La carragenina è ottenuta a partire da alghe delle famiglie delle Gigar-

tinaceae, Solieriaceae, Hypneaceae e Furcellariaceae, appartenenti alla classe delle Rhodophyceae (alghe rosse), per estrazione acquosa seguita eventualmente da precipitazione, da effettuarsi unicamente con metanolo, etanolo od isopropanolo. La carragenina è costituita essenzialmente dai sali di calcio, di potassio, di sodio e di magnesio di esteri solforici dei polisaccaridi che per idrolisi, danno galattosio e 3,6-anidrogalattosio. La carragenina non deve essere idrolizzata od altrimenti

degradata chimicamente.

Descrizione La carragenina si presenta come una polvere di consistenza da grosso-

lana a fine, di colore da giallastro ad incolore, praticamente priva di

odore e dal sapore mucillaginoso.

Materie volatili Non oltre il 12 %, determinato per essiccazione a 105 °C per 4 ore.

Solfati Non meno del 15 % e non oltre il 40 % rispetto al peso secco, espressi

in SO<sub>4</sub>.

Ceneri insolubili in acido

solforico all'1 % (v/v) Non oltre il 2 % rispettto al peso secco.

Ceneri Non meno del 15 % e non più del 40 % rispetto al peso secco deter-

minato a 550 °C.

Tenore di metanolo, etanolo

ed isopropanolo

Non oltre l'1 %, isolatamente o assieme.

Viscosità a 75°C di una

soluzione all'1,5 %

Non meno di 5 centipoise.

#### E 410 - Farina di semi di carrube

Descrizione chimica Consiste essenzialmente in un polisaccaride idrocolloidale ad alto peso

molecolare, composto principalmente da unità del galattopiranosio e del mannopiranosio collegate attraverso legami glucosidi. La descri-

zione chimica può essere quella di un galattomannano.

Descrizione La farina di semi di carrube è costituita dall'endosperma macinato dei

semi della pianta del carrube Ceratonia Siliqua L. Taub. (famiglia delle Leguminosae). Polvere da bianca a giallastra, praticamente ino-

dore.

Tenore di galattomannani Non meno del 75 %.

Sostanze insolubili in acido

solforico (0,4 N)

Non oltre il 4 % dopo 6 ore di digestione.

Ceneri Non più dell'1,2 %, determinato a 800 °C sulla sostanza secca.

Materie volatili Non più del 14 %, determinato per essiccazione a 102-105 °C fino a

peso costante.

Proteine (N x 6,25) Non più del 7 %.

#### E 412 Farina di semi di guar

Descrizione chimica Il prodotto consiste essenzialmente in un polisaccaride idrocolloidale

ad alto peso molecolare, composto da unità del galattopiranosio e del mannopiranosio collegate attraverso legami glucosidici. La descrizione

chimica può essere quella di un galattomannano.

Descrizione La farina di semi di guar è costituita dall'endosperma macinato dei

semi della pianta del guar, Cyamopsis tetragonolobus L. Taub. (famiglia delle Leguminosae). Essa è una polvere pressoché inodora, di

colore da bianco a bianco-giallastro.

Tenore di galattomannani

Non meno del 75 %.

Sostanze insolubili in acido solforico (0,4 N)

Non oltre il 4 % dopo 6 ore di digestione.

Non oltre l'1,5 % determinato ad 800 °C sulla sostanza secca.

Materie volatili

Ceneri

Non oltre il 14 %, determinato essiccando fino a peso costante alla

temperatura di 102-105 °C

Proteine (N  $\times$  6,25)

Non oltre il 7 %.

#### E 413 Gomma adragante

Descrizione chimica La gomma adragante consiste essenzialmente in polisaccaridi ad ele-

vato peso molecolare, costituito da galattoarabani e da polisaccaridi

acidi comprendenti gruppi dell'acido galatturonico.

Descrizione

Essudato gommoso secco ricavato dall'Astragalus gummifer Labillar-

dière, o altre specie asiatiche di Astragalus (fâmiglia delle Leguminosae).

La gomma adragante non macinata si presenta sotto forma di frammenti piatti, di lamelle spesso ricurve o sotto forma di elementi rettilinei o spiraliformi aventi spessore da 0,5 a 2,5 mm. Sostanza da bianco a giallo pallido, inodore, insipida o di sapore mucillaginoso. La gomma adragante in polvere ha un colore da bianco a biancogialla-

stro.

Viscosità a 25 °C di una

soluzione all'1 %

Non meno di 250 centipoise.

Ceneri

Non oltre il 3,5 %, determinato a 550 °C.

Ceneri insolubili in HCl (3 N circa)

Non oltre lo 0,5 %, determinato a 550 °C.

Gomma Karaya

Far bollire 1 g di sostanza in 20 ml d'acqua, fino a formazione di una mucillagine. Aggiungere 5 ml di acido cloridrico e far bollire di nuovo la miscela per 5 minuti. Non deve aversi colorazione rosea o rossa

permanente.

#### E 414 Gomma arabica

Descrizione chimica

La gomma arabica consiste essenzialmente in polisaccaridi ad elevato peso molecolare, nonché dai loro sali di calcio, di potassio e di magnesio, che per idrolisi danno arabinosio, galattosio, ramnosio ed acido glucuronico. È ottenuta sotto forma di essudato gommoso secco ricavato da fusti e rami di Acacia senegal L Willd. o specie di Acacia affini (famiglia delle Leguminosae).

Descrizione La gomma arabica non macinata si presenta sotto forma di lacrime

sferoidali di varie grandezze e di colore bianco-giallastro o rosato pallido, oppure sotto forma di frammenti spigolosi. È anche reperibile in commercio sotto forma di fiocchi, granuli o polveri di colore bianco o

bianco-giallastro.

Ceneri Non oltre il 4 %, determinato a 550 °C.

Ceneri insolubili in HCl

(3 N circa)

Non oltre lo 0,5 %, determinato a 550 °C.

Sostanze insolubili in HCl

(3 N circa)

Non oltre l'1 %.

Materie volatili Non oltre il 15 %, determinato essiccando a 105 °C per 5 ore.

Amidi o destrine Far bollire una soluzione 1/50 della gomma; lasciar raffreddare ed

aggiungere poche gocce di una soluzione iodo-iodurata (sciogliere 14 g di iodio in una soluzione di 36 g di ioduro di potassio e di 100 ml di acqua acidulata composta con 3 gocce di Hcl e portare a 1 000 ml).

Non deve aversi colorazione bluastra o rossastra.

Tamino A 10 ml di una soluzione 1/50 aggiungere circa 0,1 ml di una solu-

zione di cloruro ferrico (9 g di FeCl<sub>3</sub>.6H<sub>2</sub>O portati con acqua a 100 ml). Non debbono aversi né colorazione, né precipitato nerastri.

E 420 - i) Sorbitolo

Denominazione chimica D-sorbitolo

Descrizione Polvere, fiocchi o granuli di cotore bianco, cristattini, igroscopici e di

sapore dolce.

Tenore Il sorbitolo contiene non meno del 98 % di glicitoli e non meno del

91 % di D-sorbitolo, riferiti in ambedue i casi al peso secco. I glicitoli sono composti rispondenti alla formula di struttura CH<sub>2</sub>OH (CHOH)<sub>n</sub> CH<sub>2</sub>OH, nella quale « n » rappresenta un numero intero.

La porzione di prodotto non costituita da D-sorbitolo consiste essenzialmente in mannitolo, unitamente a piccole quantià di altri glicitoli

(con n ≤ 4), e quantità minime di oligosaccaridi idrogenati.

Acqua Non oltre l'1 % (metodo Karl Fischer).

Zuccheri riducenti Non oltre lo 0,3 % espresso in destrosio, rispetto al peso secco.

Zuccheri totali Non oltre l'1 % espresso in destrosio, rispetto al peso secco.

Ceneri solfatate

Non oltre lo 0,1 % (determinato per calcinazione a 800 °C ± 25 °C)

rispetto al peso secco.

Solfati Non oltre lo 0,01 % del peso secco, espresso in SO<sub>4</sub>.

Cloruri Non oltre lo 0,005 % del peso secco, espresso in Cl.

Nichelio Non oltre 2 mg/kg, espresso in Ni.

#### E 420 - ii) Sciroppo di sorbitolo

Descrizione Soluzione di sorbitolo dolce, limpido e incolore, e di oligosaccaridi

ıdrogenati.

La frazione non costituita da D-sorbitolo consiste essenzialmente in oligosaccaridi idrogenati prodotti per idrogenazione dello sciroppo di glucosio usato come materia prima (in questo caso lo sciroppo non è cristallizzabile), o in mannitolo. Possono essere presenti anche piccole quantita di glicitili con  $n \leq 4$ .

I glicitoli sono composti rispondenti alla formula di struttura CH<sub>2</sub>OH (CHOH)<sub>n</sub> CH<sub>2</sub>OH, nella quale « n » rappresenta un numero intero.

Tenore Non meno del 69 % di solidi totali e non meno del 50 % di D-sorbi-

tolo.

Zuccheri riducenti Non oltre lo 0,3 % espresso in destrosio, rispetto al peso secco.

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,1 % determinato rispetto al peso secco, per calcina-

zione a  $800 \pm 25$  °C.

Solfati Non oltre lo 0,01 % rispetto al peso secco, espresso in SO<sub>4</sub>.

Cloruri Non oltre lo 0,005 % rispetto al peso secco, espresso in Cl.

Nichelio Non oltre 2 mg/kg, espresso in Ni.

#### E 421 - Mannitolo

Denominazione chimica D-mannitolo.

Descrizione Solido bianco cristallino, inodoro e di gusto dolce.

Tenore Non meno del 98 % di D-mannitolo (C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>O<sub>6</sub>) sulla sostanza esente

da materie volatili.

Intervallo di fusione 165 — 169 °C.

Potere rotario specifico

[a] Non meno di 23,0 °C e non più di 24,3 °C.

Materie volatili Non oltre lo 0,3 %, determinato dopo essiccazione a 105 °C per

4 ore.

Zuccheri riducenti Non oltre lo 0,05 %, espresso in destrosio.

Solfati Non oltre lo 0,01 %, espresso in SO<sub>4</sub>.

Cloruri Non oltre lo 0,007 %, espresso in Cl.

Ceneri Non oltre lo 0,1 % dopo calcinazione a 800 ± 25 °C.

Nichelio Non oltre 2 mg/kg, espresso in Ni.

#### E 422 - Glicerolo

Descrizione Liquido limpido, igroscopico e sciropposo, incolore, dal gusto dolce

accompagnato da una sensazione di calore alla lingua.

Tenore Non meno del 98 % di glicerolo (C<sub>3</sub>H<sub>8</sub>O<sub>3</sub>).

Peso specifico (a 25/25 °C) Non meno di 1,257.

Indice di rifrazione [n]  $\frac{20}{D}$  1,471 — 1,474.

Composti dell'acroleina, del

glucosio e dell'ammonio Riscaldare a 60 °C, per 5 minuti, una miscela di 5 ml di glicerolo con

5 ml di soluzione 1/10 di idrossido di potassio. Essa non deve virare al

giallo od emettere odore di ammoniaca.

Butantrioli Non oltre lo 0,2 %.

Composti clorurati Non oltre lo 0,003 %, espresso in Cl.

Acidi ed esteri grassi Non oltre lo 0,1 %, espresso in acido butirrico.

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,1 %, determinato per calcinazione a 800 °C ± 25 °C.

#### E 440 a) - Pectina

Descrizione chimica La pectina è costituita essenzialmente da esteri metilici parziali

dell'acido poligalatturonico e da loro sali di sodio di potassio, di cal-

cio o di ammonio.

La pectina viene ottenuta da un opportuno materiale vegetale commestibile (di solito agrumi o mele), per estrazione acquosa seguita eventualmente da una precipitazione effettuata esclusivamente con meta-

nolo, etanolo e isopropanolo.

Descrizione Polvere bianca, giallo chiaro, grigio chiaro o bruno chiaro.

Acido galatturonico Non meno del 65 %, calcolato sulla sostanza esente da ceneri e da

materie volatili, determinato dopo lavaggio con acido e con alcole.

Muterie volatili Non oltre il 12 %, determinato per essiccazione a 105 °C per

2 ore.

Ceneri insolubili in HCl (3 N

circa)

Non oltre l'1 %.

Tenore di metanolo, etanolo

ed isopropanolo liberi

Non oltre l'1 %, isolatamente o assieme, rispetto al peso secco.

Anidride solforosa residua Non oltre 50 mg/kg di peso secco.

Tenore di azoto Non oltre lo 0,5 % determinato dopo lavaggio con acido e con alcole

(Kjeldahl).

#### E 440 b) - Pectina amidata

Descrizione chimica La pectina amidata è costituita essenzialmente da esteri metilici par-

ziali da ammidi dell'acido poligalatturonico nonché dai rispettivi sali di sodio, di potassio, di calcio o di ammonio. Essa viene ottenuta a partire da un opportuno materiale vegetale commestibile (di solito agrumi o mele), per estrazione acquosa e trattamento con ammoniaca in ambiente alcalino eventualmente seguiti da una precipitazione effet-

tuata esclusivamente con metanolo, etanolo e isopropanolo.

Descrizione Polvere bianca, giallo chiaro, grigio chiaro o bruno chiaro.

Grado di ammidazione Non oltre il 25 % dei gruppi carbossilici totali.

Acido galatturonico Non meno del 65 %, calcolato sulla sostanza esente da ceneri e da

materie volatili, determinato dopo lavaggio con acido e con alcole.

Materie volatili Non oltre il 12 %, determinato per essiccazione a 105 °C per 2 ore.

Ceneri insolubili in HCl (3 N

circa)

Non oltre l'1 %.

Tenore di metanolo, etanolo

ed isopropanolo liberi

Non oltre l'1 %, isolatamente o assieme, rispetto al peso secco.

Anidride solforosa residua Non oltre 50 mg/kg di peso secco.

Tenore di azoto Non oltre il 2,5 % dopo lavaggio con acido e alcol (Kjeldahl).

#### E 450a - i) Pirofosfato disodico

Descrizione Polvere o granuli bianchi.

Tenore Non meno del 95 % di Na<sub>2</sub>H<sub>2</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>.

Tenore di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> Non meno del 63,0 % e non più del 64,0 %.

Materie volatili Non oltre lo 0,5 %, determinato essiccando a 105 °C per 4 ore.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 3,7 e non più di 4,4.

Sostanze insolubili in acqua Non oltre lo 0,6 %.

Fluoruri Non oltre 10 mg/kg, espressi in F.

#### E 450a - ii) Pirofosfato trisodico

Descrizione Polvere o granuli bianchi. Esiste anidro o monoidrato.

Tenore Non meno del 95 % di Na<sub>3</sub>HP<sub>2</sub>O<sub>7</sub> o di Na<sub>3</sub>HP<sub>2</sub>O<sub>7</sub>, H<sub>2</sub>O.

Tenore di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> Non meno del 57,5 % e non più del 58,5 % per il sale anidro; non

meno del 53,6 % e non più del 54,6 % per il monoidrato.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 6,7 e non più di 7,3.

Materie volatili Non più dello 0,5 %, determinato essiccando a 105 °C per 4 ore.

Sostanze insolubili in acqua Non oltre lo 0,2 %.

Fluoruri Non oltre 10 mg/kg, espressi in F.

#### E 450 (a - iii) Pirofosfato tetrasodico

Descrizione Polvere bianca, cristallina o granulare. Esiste in forma anidra o come

decaidrato.

Tenore Non meno del 95 % di Na<sub>4</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub> o di Na<sub>4</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>, 10H<sub>2</sub>O.

Tenore di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> Non meno del 52,5 % e non più del 54,0 % per il sale anidro. Non

meno del 31,5 % e non più del 32,5 % per il decaidrato.

Perdita alla calcinazione Non oltre lo 0,5 % per il sale anidro, non meno del 38 % e non oltre

il 42 % per il decaidrato, determinata per essiccazione a 105 °C per 4

ore seguita da calcinazione a 550 °C per 30 minuti.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 9,9 e non più di 10,7.

Sostanze insolubili in acqua Non oltre lo 0,2 %.

Fluoruri Non oltre 10 mg/kg, espressi in F.

#### E 450a - iv) Pirofosfato tetrapotassico

Descrizione Cristalli incolori o polvere bianca molto igroscopica.

Tenore Non meno del 95 % di K<sub>4</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>.

Tenore di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> Non meno del 42 % e non oltre il 43,7 %.

Perdita alla calcinazione Non oltre il 2 %, determinato per essiccazione a 105 °C per 4 ore

seguita da calcinazione a 550 °C per 30 minuti.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 10,0 e non più di 10,7.

Sostanze insolubili in acqua Non oltre lo 0,2 %.

Fluoruri Non oltre 10 mg/kg, espressi in F.

#### E 450b - i) Trifosfato pentasodico

Descrizione Polvere o granuli bianchi, leggermente igroscopici. Esiste anidro od

esaidrato.

Tenore Non meno dell'85,0 % di Na<sub>5</sub>P<sub>3</sub>O<sub>10</sub> o Na<sub>5</sub>P<sub>3</sub>O<sub>10</sub>, 6H<sub>2</sub>O: il resto è

costituito principalmente da altri polifosfati di sodio della serie E 450.

Tenore di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> Non meno del 56,0 % e non più del 58,0 % per il sale anidro. Non

meno del 43,0 % e non più del 45,0 % per l'esaidrato.

Perdita alla calcinazione Non oltre lo 0,5 % per il sale anidro e non più del 23,5 % per l'esai-

drato, determinati per essiccazione per 4 ore a 105 °C seguita da cal-

cinazione a 550 °C per 30 minuti.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 9,3 e non più di 10,1.

Sostanze insolubili in acqua Non oltre lo 0,2 %.

Fluoruri Non oltre 10 mg/kg, espressi in F.

#### E 450 b - ii) Trifosfato pentapotassico

Descrizione Polvere bianca molto igroscopica.

Tenore Non meno dell'85 % di K<sub>5</sub>P<sub>3</sub>O<sub>10</sub>; il resto è costituito principalmente

da altri polifosfati di potassio della serie E 450.

Tenore di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> Non meno del 46,5 % e non più del 48,0 %.

Perdita alla calcinazione Non oltre lo 0,5 %, calcolato sul contenuto in P2O5 e determinato per

essiccazione a 105 °C per 4 ore seguita da calcinazione a 550 °C per

30 minuti.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 9,3 e non più di 10,1.

Sostanze insolubili in acqua Non oltre il 2 %.

Fluoruri Non oltre 10 mg/kg, espressi in F.

#### E 450 c - i) Polifosfati di sodio

Descrizione chimica Miscele eterogenee di sali sodici di acidi polifosforici lineari conden-

sati, rispondenti alla formula generale H (n + 2) Pn O (3n + 1) nella.

quale n non è inferiore a 2.

Descrizione Polvere o cristalli bianchi e fini, o piastrine vetrose incolori.

Tenore di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> Non meno del 59,5 % e non più del 70,0 % sul peso della sostanza

calcinata.

Perdita alla calcinazione Non più dello 0,5 %, determinato per essiccazione a 105 °C per 4 ore

seguita da calcinazione a 550 °C per 30 minuti.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 3,6 e non più di 9,0 %.

Sostanze insolubili in acqua Non oltre lo 0,2 %.

Fluoruri Non oltre 10 mg/kg, espressi in F.

Fosfati ciclici Non oltre 1'8 %.

#### E 450 c - ii) Polifosfati di potassio

Descrizione chimica Miscele eterogenee di sali di potassio di acidi polifosforici lineari

condensati rispondenti alla formula generale  $H_{(n+2)}$   $P_nO_{(3n+1)}$  ,

nella quale n non è inferiore a 2.

Descrizione Polveri o cristalli bianchi e fini, oppure piastrine incolori e vetrose.

Tenore di P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> Non meno del 53,5 % e non più del 61,5 % sul peso della sostanza

calcinata.

Perdita alla calcinazione Non oltre il 2 %, determinato per essiccazione a 105 °C per 4 ore

seguita da calcinazione a 550 °C per 30 minuti.

pH di una soluzione all'1 % Non oltre 7,8 (1).

Sostanze insolubili in acqua Non oltre 0,2 % (1).

Fluoruri Non oltre 10 mg/kg, espressi in F.

Fosfati ciclici Non oltre l'8 %.

<sup>(1)</sup> Determinazione che richiede un metodo di analisi speciale.

E 460 - Cellulosa microcristallina

Descrizione chimica Cellulosa purificata, parzialmente depolimerizzata, con un peso mole-

colare di 36 000 circa, preparata per idrolisi acida dell'alfacellulosa

ottenuta direttamente da fibre vegetali.

Descrizione Polvere fine, bianca o quasi bianca, inodora.

Perdita all'essiccazione Non oltre il 5 %, determinato essiccando a 105 °C fino a peso co-

pΗ Mescolare circa 5 g di sostanza con 40 ml di acqua esente da anidride

carbonica; agitare per 20 minuti e centrifugare. Il pH dello strato

liquido superiore è compreso fra 5,5 e 7.

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,1 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

Sostanze idrosolubili Non oltre lo 0,16 %.

Sostanze estraibili con etere

Non oltre 200 mg/kg. dietilico

Non oltre 350 mg/kg, espressi in CL. Solfati Non oltre 600 mg/kg, espressi in SO4.

E 461 - Metilcellulosa

Cloruri

Descrizione chimica La metilcellulosa è la cellulosa che proviene direttamente da fibre

vegetali ed è parzialmente eterificata con gruppi metilici.

Descrizione Polvere granulare o fibrosa, di colore bianco o giallastro o grigiastro,

leggermente igroscopica.

Formula chimica I polimeri contengono unità sostituite di anidroglucosi rispondenti alla

seguente formula generale :  $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ 

dove R1, R2 e R3 possono essere:

– H, — CH<sub>3</sub>,

— CH₂ CH₂ OH.

Peso molecolare Da 20 000 circa fino a 380 000 circa.

Non meno del 25 % e non oltre il 33 % di gruppi metossilici (-OCH3) Tenore di gruppi sostituenti

nel prodotto finale. Non più del 5 % di gruppi idrossietossilici

(-OCH2CH2OH).

Materie volatili Non oltre il 10 %, determinato essiccando a 105 °C fino a peso co-

Ceneri solfatate Non oltre l'1,5 %, determinato per calcinazione ad 800  $\pm$  25 °C.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 5 e non più di 8.

E 463 - Idrossipropilcellulosa

Descrizione chimica Cellulosa proveniente direttamente da fibre vegetali e parzialmente

eterificata con gruppi idrossipropilici.

Descrizione Polvere granulare o fibrosa, di colore bianco o lievemente giallastro o

grigiastro, leggermente igroscopica, inodora ed insapora.

Formula chimica I polimeri contengono unità d'anidroglucosi sostituiti rispondenti alla

seguente formula generale :  $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ 

nella quale R<sub>1</sub>, R<sub>2</sub>, R<sub>3</sub> possono essere :

- H,

- CH2CHOHCH3,

— CH<sub>2</sub>CHO(CH<sub>2</sub>CHOHCH<sub>3</sub>)CH<sub>3</sub>,

- CH2CHO/CH2CHO(CH2CHOHCH3)CH3/CH3.

Peso molecolare Da 30 000 circa ad 1 000 000 circa.

Tenore di gruppi sostituenti Non oltre l'80,5 % di gruppi idrossipropossilici (-OCH2CHOHCH3)

rispetto al peso secco, equivalenti a non oltre 4,6 gruppi idrossipropi-

lici per unità di anidroglucosio nella sostanza secca.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 5 e non oltre 8.

Materie volatili Non oltre il 10 %, determinato essiccando a 150 °C fino a peso co-

stante

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,5 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

#### E 464 - Idrossipropilmetilcellulosa

Descrizione chimica Cellulosa proveniente direttamente da fibre vegetali e parzialmente

eterificata con gruppi metilati e contenente una piccola quantità di

sostituenti idrossipropilici.

Descrizione Polvere granulare o fibrosa, bianca o leggermente igroscopica, inodora

ed insapora.

Formula chimica I polimeri contengono unità d'anidroglucosi sostituiti rispondenti alla

seguente formula generale :

 $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ 

nella quale R1, R2, R3 possono essere:

— H, — CH<sub>3</sub>,

— CH₂CHOHCH₃,

— CH<sub>2</sub>CHO(CH<sub>2</sub>CHOHCH<sub>3</sub>)CH<sub>3</sub>,

— CH<sub>2</sub>CHO/CH<sub>2</sub>CHO(CH<sub>2</sub>CHOHCH<sub>3</sub>)CH<sub>3</sub>/CH<sub>3</sub>.

Peso molecolare Da 13 000 circa a 200 000 circa.

Tenore di gruppi sostituenti Non meno del 19 % e non più del 30 % di gruppi metossilici (-OCH<sub>3</sub>); non meno del 3 % e non più del 12 % di gruppi idrossi-

propossilici (-OCH2CHOHCH3), il tutto riferito al peso secco.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 5,0 e non più di 8,0.

Materie volatili Non oltre il 10 %, determinato essiccando a peso costante a 105 °C...

Ceneri solfatate Non oltre 1,5 % per i prodotti aventi una viscosità superiore a 50

centipoise e non ostre il 3,0 % per i prodotti con viscosità di 50 centipoise o meno, determinate per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

#### E 465 - Metiletilcellulosa

Descrizione chimica Cellulosa proveniente direttamente da fibre vegetali e parzialmente

eterificata dai gruppi metilici ed etilici.

Descrizione Polvere granulare o fibrosa, bianca o leggermente giallastra o grigia-

stra, lievemente igroscopica, inodora ed insapora.

Formula chimica I polimeri contengono unità d'anidroglucosi sostituiti rispondenti alla

seguente formula generale :  $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ 

nella quale R<sub>1</sub>, R<sub>2</sub>, R<sub>3</sub> possono essere:

— H,— CH<sub>3</sub>,— CH<sub>2</sub>CH<sub>3</sub>.

Peso molecolare Da 30 000 circa a 40 000 circa.

Tenore di gruppi sostituenti Non meno del 14,5 % e non oltre il 19 % di gruppi etossilici

(-OC2H5); non meno del 3,5 % e non oltre il 6,5 % di gruppi metos-

silici (-OCH<sub>3</sub>), il tutto rispetto al peso secco.

Materie volatili Forma fibrosa: non oltre il 15 %; forma polverulenta: non oltre il

10 % determinati essiccando a 105 °C fino a peso costante.

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,6 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 5 e non più di 8.

#### E 466 - Carbossimetilcellulosa

Descrizione chimica Sale sodico parziale di un etere carbossimetilico della cellulosa otte-

nuta direttamente da fibre vegetali.

Descrizione Polvere granulare o fibrosa, bianca o leggermente giallastra o grigia-

stra, lievemente igroscopica, inodora ed insapora.

Formula chimica I polimeri contengono unità d'anidroglucosi sostituiti rispondenti alla

seguente formula generale :  $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ 

nella quale R<sub>1</sub>, R<sub>2</sub>, R<sub>3</sub> possono essere:

— Н,

--- CH₂COONa, --- CH₂COOH.

Peso molecolare Da 17 000 circa a 1 500 000 circa.

Tenore Non meno del 99,5 % di carbossimetilcellulosa rispetto al peso secco.

Cloruro di sodio e glicolato

di sodio

Non oltre un totale di 0,5 % e non oltre lo 0,4 % di glicolato di sodio.

Grado di sostituzione Non meno di 0,2 e non più di 1,0 gruppi (-CH2COOH) per unità di

anidroglucosio.

Sodio Non oltre il 9,7 % (dopo essiccazione).

Materie volatili Non oltre il 12 %, determinato per essiccazione fino a peso costante

alla temperatura di 105 °C.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 6,0 e non più di 8,5.

#### E 470 - Sali di sodio, di potassio o di calcio degli acidi grassi

Descrizione chimica Sali di sodio, di potassio o di calcio degli acidi grassi, degli oli e dei

grassi alimentari; questi sali sono ottenuti da materie grasse comme-

stibili o da acidi grassi alimentari distillati.

Descrizione Polveri, scaglie o semisolidi di colore bianco o bianco crema.

Sostanze insaponificabili Non oltre il 2 %.

Acidi grassi liberi Non oltre il 3 % espresso in acido oleico.

Glicerolo totale (combinato o

libero)

Non oltre il 10 %.

Alcali libero Non oltre lo 0,1 % espresso in NaOH.

Sostanze insolubili in alcole Non oltre lo 0,2 % (questo criterio vale soltanto per i sali di sodio e di

potassio).

Materie volatili Non oltre il 3 %.

Tenore di sodio, potassio o

**ca**lcio

Sodio:

non meno del 9 % e non più del 14 %, espresso in Na<sub>2</sub>O.

Potassio:

non meno del 13 % e non più del 21,5 %, espresso in K2O.

Calcio:

non meno dell'8,5 % e non più del 13 %, espresso in CaO.

#### E 471 - Mono- e digliceridi degli acidi grassi

Descrizione chimica Miscele di mono-, di- e triesteri formati dal glicerolo con acidi grassi

presenti nei grassi alimentari. Possono contenere piccole quantità di

acıdi grassi e di glicerolo liberi.

Descrizione L'aspetto di questi prodotti può variare da quello di liquidi oleosi da

paglierini a bruni chiari a quello di solidi cerosi duri color bianco o bianco sporco. I solidi possono presentarsi sotto forma di scaglie,

polvere o granuli.

Tenore di mono- e diesteri Non meno del 70 %.

Acidi grassi liberi Non oltre il 3 %, espresso in acido oleico.

Glicerolo libero Non oltre il 7 %.

Glicerolo totale Non meno del 16 % e non più del 33 %.

Poligliceroli Non oltre il 4 % del glicerolo totale per i dimeri e non oltre l'1 % del

glicerolo totale per gli altri polimeri del glicerolo.

Acqua Non oltre il 2 % (metodo Karl Fischer).

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,5 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

Nota: I requisiti di cui sopra si riferiscono ai prodotti non addizionati di E 470.

#### E 472 a - Esteri acetici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi

Descrizione chimica Esteri del glicerolo con una miscela di acido acetico ed acidi grassi

presenti negli oli e grassi alimentari. Essi possono contenere allo stato libero piccole quantità di glicerolo, di acidi grassi, di acido acetico e di

gliceridi.

Descrizione La loro consistenza varia da quella di liquidi chiari e mobili a quella di

solidi, ed il loro colore dal bianco al giallo pallido.

Tenore totale di acido acetico Non meno del 9 % e non più del 32 %.

Acidi grassi liberi (ed acido

acetico)

Non oltre il 3 %, espresso in acido olcico.

Glicerolo libero Non oltre il 2 %.

Glicerolo totale Non meno del 14 % e non più del 31 %.

Ceneri solfatate Non più dello 0,5 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

#### E 472 b - Esteri lattici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi

Descrizione chimica Esteri del glicerolo con una miscela di acido lattico ed acidi grassi

presenti negli oli e grassi alimentari. Essi possono contenere allo stato libero piccole quantitità di glicerolo, di acidi grassi, di acido lattico e

di gliceridi.

Descrizione La loro consistenza varia da quella della cera molle a quella della cera

dura.

Tenore totale di acido lattico Non meno del 13 % e non più del 45 %.

Acidi grassi liberi Non oltre il 3 %, espresso in acido oleico.

Glicerolo libero Non oltre il 2 %.

Glicerolo totale Non meno del 13 % e non più del 30 %.

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,5 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

Nota: I requisiti di cui sopra si riferiscono ai prodotti non addizionati di E 470.

#### E 472 c - Esteri citrici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi

Descrizione chimica Esteri del glicerolo con una miscela di acido citrico ed acidi grassi

degli oli e grassi alimentari. Essi possono contenere piccole quantità di glicerolo, di acidi grassi, di acido citrico e di gliceridi allo stato libero. Possono esser parzialmente o totalmente neutralizzati con idrossido di

sodio o di potassio.

Descrizione Liquidi giallastri o bruno chiaro; solidi o semisolidi cerosi.

Tenore totale di acido citrico Non meno del 13 % e non più del 50 %.

Acidi grassi liberi Non oltre il 3 %, espresso in acido oleico.

Glicerolo libero Non oltre il 2 %.

Glicerolo totale Non meno dell'11 % e non più del 29 %.

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,5 % per il prodotto non neutralizzato e non oltre il

10 % per il prodotto parzialmente o totalmente neutralizzato, deter-

minati a 800  $\pm$  25 °C.

pH di una soluzione all'1 % Non meno di 3 e non più di 7,3.

#### E 472 d - Esteri tartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi

Descrizione chimica Esteri del glicerolo con una miscela di acido tartarico (E 334) ed acidi

grassi degli oli e grassi alimentari. Essi possono contenere piccole quantita di glicerolo, di acidi grassi, di acido tartarico e di gliceridi

allo stato libero.

Descrizione La loro consistenza varia da quella di liquidi giallastri, viscosi ed at-

taccaticci, a quella di cere gialle dure.

Tenore totale di acido tarta-

rico

Non meno del 15 % e non più del 50 %.

Acidi grassi liberi Non oltre il 3 %, espresso in acido oleico.

Glicerolo libero Non oltre il 2 %.

Glicerolo totale Non meno del 12 % e non più del 22 %.

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,5 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

#### E 472 e - Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi

Descrizione chimica Esteri parziali o completi del glicerolo con una miscela di acidi mono-

e diacetiltartarici (ottenuti a partire da E 334 acido tartarico) e di acidi grassi presenti negli oli e grassi alimentari. Essi possono contenere allo stato libero piccole quantità di glicerolo, di acidi grassi, di acidi tartarico ed acetico e delle loro combinazioni, nonché di gliceridi liberi.

Descrizione La loro consistenza va da quella di liquidi viscosi ed attaccaticci a

quella di cere gialle, che all'aria umida possono idrolizzarsi liberando

acido acetico.

Tenore totale di acido tarta-

rico Non meno del 10 % e non più del 40 %.

Tenore totale di acido acetico Non meno dell'8 % e non più del 32 %.

Acidi grassi liberi Non oltre il 3 %, espresso come acido oleico.

Glicerolo libero Non oltre il 2 %.

Glicerolo totale Non meno dell'11 % e non più del 28 %.

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,5 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

#### E 472 f - Esteri misti acetico-tartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi

Descrizione chimica Esteri del glicerolo con una miscela di acidi acetico e tartarico (E 334)

e di acidi grassi presenti negli oli e nei grassi alimentari. Possono contenere piccole quantità di glicerolo, di acidi grassi, di acidi acetico e

tartarico e di gliceridi allo stato libero.

Descrizione Variano in consistenza da liquidi chiari mobili a solidi, ed in colore da

bianco a giallo pallido.

Tenore totale di acido acetico Non meno del 10 % e non più del 20 %.

Tenore totale di acido tarta-

rico Non meno del 20 % e non più del 40 %.

Acido acetico libero Non meno del 5,5 % e non più dell'8,5 %.

Acido tartarico libero Non oltre l'1 %.

Acidi grassi liberi Non più del 3 %, espresso in acido oleico.

Glicerolo libero Non oltre il 2 %.

Glicerolo totale Non meno del 12 % e non più del 27 %.

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,5 %, determinato ad 800 ± 25 °C.

#### E 473 - Sucroesteri

Descrizione I sucroesteri sono costituiti essenzialmente da mono- e diesteri del

saccarosio con gli acidi grassi degli oli e grassi alimentari. Essi possono essere preparati dal saccarosio e dagli esteri metilici ed etilici degli acidi grassi alimentari, oppure per estrazione dai sucrogliceridi. Nella loro preparazione non possono essere impiegati solventi organici diversi dall'acetato di etile, dall'isopropanolo o dalla dimetilformam-

mide.

Tenore totale di saccaroesteri

degli acidi grassi

Non meno dell'80 %.

Tenore totale di gliceridi Non più del 20 %.

Tenore di saccarosio libero Non più del 5 %.

Acidi grassi liberi Non più del 3 %, espresso in acido oleico.

Ceneri solfatate Non più del 2 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

Tenore di dimetilformam-

mıde

Non oltre 1 mg/kg.

Tenore di metanolo Non oltre 10 mg/kg.

Tenore totale di acetato di

etile ed isopropanolo Non più di 350 mg/kg, isolatamente o assieme.

Nota: I requisiti di cui sopra si riferiscono ai prodotti non addizionati di E 470.

#### E 474 - Sucrogliceridi

Descrizione chimica I sucrogliceridi vengono prodotti facendo reagire il saccarosio con un

grasso od un olio commestibile in modo da ottenere una miscela costituita essenzialmente da mono- e diesteri del saccarosio con acidi grassi residui di mono-, di- e trigliceridi provenienti dal particolare grasso od olio impiegato. Non possono essere adoperati solventi organici diversi dall'acetato di etile, dall'isopropanolo o dalla dimetilformammide.

Descrizione Solidi molli, gel rigidi o polveri da bianche a biancastre.

Tenore totale di saccaroesteri

di acidi grassi

Non meno del 40 % e non più del 60 %.

Tenore totale di gliceridi Non meno del 40 % e non più del 60 %.

Tenore di saccarosio libero Non oltre il 5 %.

Acidi grassi liberi Non oltre il 3 %, espresso in acido oleico.

Ceneri solfatate Non più del 2 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

Tenore di dimetilformam-

mide

Non oltre 1 mg/kg.

Tenore di metanolo Non oltre 10 mg/kg.

Tenore totale di acetato di

etile ed isopropanolo

Non oltre 350 mg/kg, isolatamente o assieme.

Nota: I requisiti di cui sopra si riferiscono ai prodotti non addizionati di E 470.

#### E 475 - Esteri poliglicerici degli acidi grassi

Descrizione chimica Prodotti di esterificazione del poliglicerolo con grassi commestibili o

con acidi grassi derivanti da oli e grassi commestibili. La porzione poliglicerolica della molecola consiste in prevalenza di di-, tri- e tetragliceroli, e non contiene più del 10 % di poligliceroli corrispondenti o

superiori all'eptaglicerolo.

Descrizione Prodotti liquidi o semiliquidi, di color giallo o leggermente bruno.

Tenore totale di esteri di

acıdi grassi

Non meno del 90 %.

Acidi grassi liberi Non più del 6 %, espresso in acido oleico.

Glicerolo e poligliceroli totali Non meno del 18 % e non più del 60 %.

Glicerolo e poligliceroli liberi Non più del 7 %.

Ceneri solfatate

Non più dello 0,5 % determinato per calcinazione a 800  $\pm$  25 °C.

Nota: I requisiti di cui sopra si riferiscono ai prodotti non addizionati di E 470.

#### E 477 - Esteri del propilenglicol (1,2 propandiolo) con gli acidi grassi

Descrizione chimica Questi prodotti consistono essenzialmente in miscele di mono- e di-

esteri del propan-1,2-diolo con acidi grassi degli oli e grassi alimentari. La parte alcolica è costituita essenzialmente da propan-1,2-diolo e da un dimero con tracce di trimero. Sono assenti gli acidi organici diversi

dagli acidi grassi alimentari.

Descrizione Pagliuzze o palline bianche, cerose.

Contenuto totale di esteri di

acıdi grassi

Non meno dell'85 %.

Propan-1, 2-diolo libero

Non oltre il 5 %.

Dimero e trimero del pro-

pan-1, 2-diolo

Non più del 4%.

Acidi grassi liberi

Non oltre il 6 %, espresso come acido oleico.

Ceneri solfatate

Non oltre lo 0,5 %, determinato per calcinazione ad 800 ± 25 °C.

Propan-1, 2-diolo totale

Non meno dell'11 % e non più del 31 %.

Nota: I requisiti di cui sopra si riferiscono ai prodotti non addizionati di E 470.

#### E 481 - Stearoil-2-lattilato di sodio

Descrizione chimica Miscela di sali sodici degli acidi stearoil-lattilici e di quantità minori di

sali sodici di altri acidi imparentati; si ottiene facendo reagire gli acidi stearico e lattico. Nella miscela possono essere presenti anche altri acidi grassi alimentari, sotto forma libera od esterificata, provenienti

dall'acido stearico adoperato.

Descrizione Polvere o solido friabile di color crema e di odore caratteristico.

Tenore di sodio Non meno del 2,5 % e non più del 5 %.

Indice di esterificazione Non meno di 90 e non più di 190 mg KOH/g.

Acido lattico totale (libero e

combinato)

Non meno del 15 % e non più del 40 %.

Numero di acidità Non meno di 60 e non più di 130 mg KOH/g.

#### E 482 - Stearoil-2-lattilato di calcio

Descrizione chimica Miscela di sali di calcio degli acidi stearoilattilici e di quantità minori

di altri sali di calcio di acidi imparentati; si ottiene facendo reagire gli acidi stearico e lattico. Nella miscela possono essere presenti anche altri acidi grassi alimentari, sotto forma libera od esterificata, prove-

menti dall'acido stearico adoperato.

Descrizione Polvere o materia solida friabile, bianche o leggermente giallastre, con

odore caratteristico.

Tenore di calcio Non meno dell'1 % e non più del 5,2 %.

Indike di esterificazione Non meno di 125 e non più di 190 mg KOH/g.

Acido lattico totale (libero e

combinato)

Non meno del 15 % e non più del 40 %.

Numero di acidità Non meno di 50 e non più di 130 mg KOH/g.

#### E 483 - Tartrato di stearile

Descrizione chimica Il tartrato di stearile viene ottenuto per esterificazione dell'acido tarta-

rico con alcool stearilico. Esso consiste essenzialmente nel diestere, ma contiene quantita minori di monoestere, di acido tartarico e di alcool stearilico liberi. Possono essere presenti anche altri esteri, in seguito alla presenza nell'alcool stearilico usato di alcoli derivanti da acidi

grassi alimentari diversi dall'acido stearico.

Descrizione Solido untuoso (a 25 °C), di color crema.

Tenore totale di esteri Non meno del 90 %.

Tenore totale di acido tarta-

rico

Non meno del 18 % e non più del 35 %.

Sostanze insaponificabili Non meno del 77 % e non più dell'83 %.

Intervallo di fusione 67-77 °C.

Indice di esterificazione Non meno di 163 e non più di 180 mg KOH/g.

Numero di iodio Non oltre 4 (metodo di Wijs).

Numero di acidità Non oltre 6 mg KOH/g.

Ceneri solfatate Non oltre lo 0,5 %, determinato ad 800 ± 25 °C.

# Gelatine animali Descrizione Devono provenire dal collageno della pelle, del tessuto connettivo bianco e delle ossa di diversi animali. Aspetto Scaglie, granuli o polvere di colore gialtognolo. Non devono contenere Anidride soltorosa piu di 0,05. Residuo alla calcinazione Non più del 2%

a) Albumina.

Debbono essere esenti da

b) Acidi organici.

#### ALLEGATO III

#### REQUISITI DI PUREZZA SPECIFICI PER GLI ANTIOSSIDANTI CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

#### Osservazioni generali

- a) Salvo indicazione contraria, le quantità e le percentuali sono calcolate in massa sul prodotto anidro.
- b) Quando il prodotto in questione non è inizialmente anidro e contiene « materie volatili », dette materie comprendono in particolare tutta l'acqua compresa l'acqua di cristallizzazione.
- c) Quando la temperatura e la durata dell'essiccazione non sono precisate esse debbono intendersi come segue :

essiccazione = fino a peso costante,

temperatura = 105 °C.

- Quando per l'interpretazione dei requisiti fissati in appresso e necessario definire alcuni dati tecnici, per esempio quelli del «vuoto», è opportuno riferirsi ai metodi di analisi comunitari.
- Quando la concentrazione di una soluzione è indicata, questa deve intendersi massa/volume salvo indicazione contraria.
- f) Le temperature sono sempre indicate in gradi centigradi (Celsius).
- g) Per le sostanze da E 220 a E 224, E 226 e E 270 i requisiti di purezza specifici sono stabiliti dalla direttiva 65/66/CEE.
- h) Per il sorbitolo, il glicerolo e la sostanza F 472 (c) i requisiti di purezza specifici sono riportati nell'allegato II.

#### E 300 - Acido L-ascorbico

Descrizione chimica	Acido L (+) ascorbico; 3-oxo-L-gulofuranolattone; $C_6H_8O_6$ .
---------------------	---

Aspetto Polvere cristallina bianca o leggermente giallastra.

Intervallo di fusione 189 °C — 193 °C con leggera decomposizione.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>6</sub> sulla sostanza esente da materie vola-

 $[\alpha] \frac{20}{D} = da + 20.5^{\circ} \sin \alpha \ 21.5^{\circ} (C = 10 \% \text{ nell'acqua}).$ Potere rotatorio specifico

Materie volatili Non più dello 0,4 %, determinato mediante essiccazione per 24 ore a

temperatura ambiente in un essiceatore ad acido solforico o ad ani-

dride fosforica.

Ceneri solfatate Non più dello 0,1 % della sostanza esente da materie volatili determi-

nata mediante calcinazione a 800  $\pm$  25 °C.

pHDa 2,4 a 2,8, in soluzione acquosa al 2 %.

#### E 301 - L-Ascorbato di sodio

Descrizione chimica Sale di sodio dell'acido L-(+) ascorbico enolato di sodio 3-oxo-L-gu-

Iofuranolattone; C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>O<sub>6</sub>Na.

Aspetto Polvere cristallina bianca o leggermente giallastra.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>O<sub>6</sub>Na sulla sostanza esente da materie

volatili.

Potere rotatorio specifico  $[\alpha] \frac{20}{D} = da + 103^{\circ} \sin \alpha + 106^{\circ} (C = 5 \% nell'acqua).$ 

Materie volatili Non più dello 0,3 %, determinato mediante essiccazione per 24 ore a

temperatura ambiente in un essiccatore ad acido solforico o anidride

fosforica.

pH Da 6,0 ad 8,0 in una soluzione acquosa al 10 %.

#### E 302 - L-Ascorbato di calcio

Descrizione chimica Sale di calcio dell'acido L-(+) ascorbico (C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>O<sub>6</sub>)<sub>2</sub>Ca, 2H<sub>2</sub>O.

Aspetto Polvere cristallina bianca o molto leggermente grigiastra.

Tenore Non meno del 99 % di (C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>O<sub>6</sub>)<sub>2</sub>Ca, 2H<sub>2</sub>O sulla sostanza esente da

materie volatili.

Potere rotatorio specifico  $\left[\alpha\right]^{20} = da + 95^{\circ} a + 97^{\circ} (C = 5 \% \text{ nell'acqua}).$ 

Materie volatili Non più dello 0,3 % (1), determinato mediante essiccazione per 24 ore

a temperatura ambiente in un essiccatore ad acido solforico o ad

anidride fosforica.

p11 Da 6,0 a 7,5 in una soluzione acquosa al 10 %.

#### E 303 - Acido diacetil 5,6-L-ascorbico

Descrizione chimica Diacetato di ascorbile, derivato dall'acido L-(+) ascorbico;

 $C_{10}H_{12}O_8$ .

Aspetto Polvere cristallina bianca o leggermente giallastra.

Intervallo di fusione 155 °C -- 158 °C.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>10</sub>H<sub>12</sub>O<sub>8</sub> sulla sostanza esente da materie

volatili.

Potere rotatorio specifico  $[\alpha] \frac{20}{D} = da - 77^{\circ} \sin \alpha \, a - 79^{\circ} \, (C = 2 \% \text{ nel metanolo}).$ 

Materie volatili Non più dell'11 %, determinato mediante essiccazione per 24 ore a

temperatura ambiente in un essicuatore ad acido solforico o ad ani-

dride fosforica.

Ceneri solfatate Non più dello 0,1 % della sostanza esente da materie volatili dopo

calcinazione a 800 ± 25 °C.

#### E 304 - Acido palmitoil 6-L-ascorbico

Descrizione chimica Palmitato di ascorbile, derivato dall'acido L(+) ascorbico; Palmitato

di L-ascorbile; 6-0-palmitoil-3-oxo-L-gulofuranolattone; C22H38O7.

<sup>(1)</sup> Questa percentuale non si riferisce all'acqua di cristallizzazione, ma al vapor d'acqua atmosferico (umidità del prodotto), determinato nelle condizioni indicate.

Aspetto Polvere impalpabile bianca o bianca giallastra o cristalli bianco-gialla-

Tenore Non meno del 98 % di C22H38O7 sulla sostanza esente da materie

Intervallo di fusione 111 °C - 113 °C (percolazione senza fusione netta).

 $[\alpha] \frac{20}{D} = da + 21^{\circ} a + 24^{\circ} (C = 5 \% \text{ nel metanolo}).$ Potere rotatorio specifico

Non più dell'1 %, determinato mediante essiccazione per 24 ore in un essiccatore ad acido solforico o ad anidride fosforica. Materie volatili

Non più dello 0,2 % della sostanza esente da materie volatili dopo Ceneri sulfatate

calcinazione a 800 ± 25 °C.

#### E 306 - Estratti d'origine naturale ricchi in tocoferoli

Miscela concentrata di tocoferoli ottenuta da oli vegetali commestibili Descrizione chimica

o loro derivati.

Aspetto Olio viscoso, limpido, di colore tra rosso brunastro e rosso.

Tenore Non meno del 34 % di tocoferoli totali (1).

Peso specifico d 20 Non inferiore a 0,928, né superiore a 0,951 (1).

Acidi grassi liberi Non più del 3 % espresso in acido oleico.

#### E 307 - Alfa-tocoferolo di sintesi

Descrizione chimica DL —  $\alpha$  — tocoferoli di sintesi: 2,5,7,8-tetrametil-2-(4',8', 12'

-trimetiltridecil)-6-cromenolo; C29H50O2.

Aspetto: Olio viscoso, limpido, giallastro, che scurisce per esposizione all'aria o

alla luce.

Tenore Non meno del 96 % di C29H50O2 (1).

Indice di rifrazione n D Non inferiore a 1,503, né superiore a 1,507 (1).

Peso specifico d 20 Non inferiore a 0,947, né superiore a 0,958 (1).

Assorbimento specifico

Assorbimento a 292 nm = E  $\frac{1 \%}{1 \text{ cm}}$  (292 nm): non meno di 72 e non (1 %, 1 cm) nell'etanolo

Assorbimento a 255 nm = E  $\frac{1\%}{1 \text{ cm}}$  (255 nm): non meno di 6,0 e non

pıu di 8,0.

Ceneri solfatate Non più dello 0,1 % dopo calcinazione a 800 ± 25 °C (1).

<sup>(1)</sup> Queste specificazioni si applicano al prodotto tal quale.

#### E 308 - Gamma-tocoferolo di sintesi

Descrizione chimica DL-y-tocoferolo di sintesi: 2,7,8 trimetil-2-(4', 8', 12' trimetiltridecil)

-6-cromenolo; C28H48O2.

Aspetto Olio viscoso, limpido, leggermente giallastro che scurisce per esposi-

zione all'aria o alla luce.

Tenore Non meno del 97 % di C<sub>28</sub>H<sub>48</sub>O<sub>2</sub> (1).

Indice di rifrazione n 20 Non inferiore a 1,503, né superiore a 1,507 (1).

Peso specifico d 20 Non inferiore a 0,948, né superiore a 0,959 (1).

Assorbimento specifico E
(1 %, 1 cm) nell'etanolo

Assorbimento a 298 nm: E 1 %
1 cm (298 nm): non meno di 91 e non più

Assorbimento a 257 nm: E  $\frac{1}{1}$  % (257 nm): non meno di 5,0 e non più di 8.0.

Ceneri solfatate Non più dello 0,1 % dopo calcinazione a 800 ± 25 °C (1).

#### E 309 - Delta-tocoferolo di sintesi

Descrizione chimica DL-δ-tocoferolo di sintesi; 2,8 dimetil-2-(4', 8', 12' trimetiltridecil)

-6- cromenolo; C27H46O2.

Aspetto Olio viscoso, limpido, leggermente giallastro o arancione, che scurisce

per esposizione all'aria o alla luce.

Tenore Non meno del 97 % di  $C_{27}H_{46}O_2$  (1).

Indice di rifrazione n  $\frac{20}{D}$  Non inferiore a 1,500, né superiore a 1,504 (1).

Peso specifico d  $\frac{20}{4}$  Non inferiore a 0,952, né superiore a 0,962 (1).

Assorbimento specifico

E (1 %, 1 cm) nell'etanolo

Assorbimento a 298 nm: E 1 % (298 nm): non meno di 89 e non più

Assorbimento a 257 nm: E 1 % (257 nm): non meno di 3,0 e non più

Ceneri solfatate Non più dello 0,1 % dopo calcinazione a 800 °C ± 25 °C (¹).

#### E 310 - Gallato di propile

Descrizione chimica Gallato di propile; estere n-propilico dell'acido 3,4,5,-triidrossi-

benzoico; C10H12O5.

Aspetto Polvere cristallina bianca o bianco crema.

<sup>(1)</sup> Queste specificazioni si applicano al prodotto tal quale.

Non meno del 99 % di C<sub>10</sub>H<sub>12</sub>O<sub>5</sub> sulla sostanza esente da materie Tenore

volatili.

Intervallo di fusione 146 °C-150 °C dopo essiccazione a 110 °C per 4 ore.

Assorbimento specifico

Assorbimento a 275 nm: E  $\frac{1 \%}{1 \text{ cm}}$  (275 nm); non meno di 485 e non E (1 %, 1 cm) nell'etanolo

più di 505.

Materie volatili Non più dell'1,0 %, determinato dopo essiccazione a 110 °C per 4 ore.

Ceneri solfatate Non più dello 0,05 % della sostanza esente da materie volatili dopo

calcinazione a 800 ± 25 °C.

Acidi liberi Non più dello 0,5 % espresso in acido gallico (8,506 mg di acido gal-

lico corrispondono a 1 ml di idrossido di sodio 0,05 N).

Composti organici del cloro Non più di 100 mg/kg espressi in cloro.

#### E 311 Gallato d'ottile

Descrizione chimica Gallato d'ottile; estere n-ottile dell'acido 3,4,5 diidrossibenzoico;

C15H22O5.

Aspetto Polvere cristallina bianca con una leggerissima sfumatura giallastra.

Intervallo di fusione 99 °C-102,5 °C dopo essiccazione a 90 °C per 6 ore.

Tenore Non meno del 98,5 % di C15H22O5 sulla sostanza esente da materie

volatili.

Assorbimento specifico

Assorbimento a 275 nm: E 1 % (275 nm); non meno di 375 e non più di 390. E (1 %, 1 cm) nell'etanolo

Non più dello 0,5 %, determinato mediante essiccazione a 90 °C per Materie volatili

Non più dello 0,05 % della sostanza esente da materie volatili dopo Ceneri solfatate

calcinazione a 800 ± 25 °C.

Acidi liberi Non più dello 0,5 % espresso in acido gallico (8,506 mg di acido gal-

lico corrispondono ad 1 ml di idrossido di sodio 0,05 N).

Composti organici del cloro Non più di 100 mg/kg espressi in cloro.

#### E 312 Gallato di dodecile

Descrizione chimica Gallato di dodecile; lauril gallato; estere n-dodecilico dell'acido 3,4,5

triidroossibenzoico; C19H30O5.

Aspetto Polvere cristallina bianca o bianco crema,

95 °C-98 °C dopo essiccazione a 90 °C per 6 ore. Intervallo di fusione

Non meno del 98,5 % di C19H30O5 sulla sostanza esente da materie Tenore

volatili.

Assorbimento specifico Assorbimento a 275 nm: E 1 % (275 nm): non meno di 300 e non E (1 %, 1 cm) nell'etanolo

Materie volatili Non più dello 0,5 %, determinato mediante essiccazione a 90 °C per

Ceneri solfatate Non più dello 0,05 % della sostanza esente da materie volatili dopo

calcinazione a 800  $\pm$  25 °C.

Acidi liberi Non più dello 0,05 % espresso in acido gallico (8,506 mg d'acido gal-

lico corrispondono a 1 ml di idrossido di sodio 0,05 N).

Composti organici del cloro Non più di 100 mg/kg espressi in cloro.

#### E 320 - Butilossianisolo (BHA)

Miscela di 3 e 2 — tert.-Butil -4- idrossianisolo; 2 e 3 — tert.-Butil -4-Descrizione chimica

metossifenolo; C<sub>11</sub>H<sub>16</sub>O<sub>2</sub>.

Polvere o grossi cristalli di aspetto ceroso, da bianchi a leggermente Aspetto

giallastri, con leggero odore aromatico.

Non meno del 98,5 % di C11H16O2 e non meno dell'85 % dell'iso-Tenore

mero 3-tert.-Butil-4-idrossianisolo (1).

Assorbimento specifico

Assorbimento a 290 nm: E  $\frac{1}{1}$   $\frac{\%}{\text{cm}}$  (290 nm); non meno di 190 e non E (1 %, 1 cm) nell'etanolo

Assorbimento a 228 nm: E 1 % (228 nm): non meno di 326 e non

piu di 345.

Tenore in 4-idrossianisolo Non più dello 0,5 %.

Ceneri solfatate Non più dello 0,05 % dopo calcinazione a 800 ± 25 °C.

#### E 321 - Butilossitoluene (BHT)

Descrizione chimica 2,6-Butilditerziario-p-cresolo; 4-metil-2,6-butilditerziariofenolo;

C15H24O.

Prodotto cristallino o cristalli polverulenti bianchi. Aspetto

Non meno del 99 % di C15H24O. Tenore

Intervallo di fusione 69 °C---70 °C.

Assorbimento specifico

Assorbimento a 278 nm: E 1 % (278 nm) non meno di 81 e non più E (1 %, 1 cm) nell'etanolo

Ceneri solfatate Non più dello 0,005 % dopo calcinazione a 800  $\pm$  25 °C (1).

<sup>(3)</sup> Queste specificazioni si applicano al prodotto tal quale.

#### E 322 - Lecitine

Descrizione chimica Le lecitine sono miscele o frazioni di fosfatidi ottenute mediante pro-

cessi fisici a partire da sostanze alimentari animali o vegetali. Le lecitine possono essere leggermente imbianchite in mezzo acquoso mediante acqua ossigenata: questa ossidazione non deve modificare

chimicamente i fosfatidi delle lecitine.

Aspetto Fluido o semiliquido viscoso o polvere, di colore bruno.

Tenore Non meno del 60 % di sostanze insolubili nell'acetone (1).

Materie volatili Non più del 2 %, determinato mediante essiccazione a 105 °C per 1

ora (1).

Sostanze insolubili nel to-

luene

Non più dello 0,3 % (1).

Indice d'acido Non più di 35 mg di idrossido di potassio per grammo (1).

Indice di perossido Non superiore od uguale a 10, espresso in millequivalente per kg.

### E 325 - Lattato di sodio

Descrizione chimica Sale di sodio dell'acido lattico; C<sub>3</sub>H<sub>5</sub>O<sub>3</sub>Na.

Aspetto Massa bianca igroscopica, le cui soluzioni sono pressoché incolori ed

ınodori.

Descrizione Il prodotto si presenta abitualmente in commercio sotto forma di

soluzioni acquose contenenti dal 50 all'80 % massa/massa di lattato

sodico anidro.

Tenore Non meno del 98 % di C<sub>3</sub>H<sub>5</sub>O<sub>3</sub>Na sulla materia secca.

Acidità Non più dello 0,5 % della materia secca, espresso in acido lattico.

Sostanze riduttrici Nessuna riduzione del liquido di Fehling.

# E 326 - Lattato di potassio

Descrizione chimica Sale di potassio dell'acido lattico; C<sub>3</sub>H<sub>5</sub>O<sub>3</sub>K.

Descrizione Il prodotto si presenta abitualmente in commercio sotto forma di

soluzione acquosa, leggermente sciropposa, limpida, pressoché ino-

dore, al 60 % circa massa/massa di lattato sodico anidro.

Tenore Non meno del 98 % di C<sub>3</sub>H<sub>5</sub>O<sub>3</sub>K dopo essiccazione.

Acidità Non più dello 0,5 % della materia secca, espresso in acido lattico.

Sostanze riduttrici Nessuna riduzione del liquido di Fehling.

<sup>(1)</sup> Queste specificazioni si applicano al prodotto tal quale.

E 327 - Lattato di calcio

Descrizione chimica Sale di calcio dell'acido lattico; dilattato di calcio; (C<sub>3</sub>H<sub>5</sub>O<sub>3</sub>)<sub>2</sub> Ca; si

trova in commercio anche in forme idratate (1,3 o 4,5 molecole

d'acqua).

Aspetto Polvere cristallina o granelli bianchi quasi inodori.

Tenore Non meno del 98 % di (C<sub>3</sub>H<sub>5</sub>O<sub>3</sub>)<sub>2</sub> Ca sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Determinate mediante essiccazione a 120 °C per quattro ore.

- anidro: non più del 3 %,

con 1 molecola d'acqua: non più dell'8 %,
con 3 molecole d'acqua: non più del 20 %,
con 4,5 molecole d'acqua: non più del 27 %.

Acidità Non più dello 0,5 % della materia secca, espresso in acido lattico.

Fluoruri Non più di 30 mg/kg, espressi in fluoro.

Sostanze riducenti Nessuna riduzione del liquido di Fehling.

#### E 330 - Acido citrico

Descrizione chimica Acido del 2-idrossi-1,2,3 propano tricarbossilico; C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>7</sub>; si trova

in commercio in forma anidra o monoidrata.

Aspetto Solido cristallino incolore o traslucido, o polvere cristallina bianca.

Tenore Non meno del 99,5 % di C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>7</sub> dopo essiccazione.

Materie volatili — anıdro: non più dello 0,5 %,

- monoidrato: non più dell'8,8 %.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico, dopo essiccazione.

Ceneri solfatate Non più dello 0,05 % della materia secca dopo calcinazione a 800 ±

25 °C.

Test all'acido solforico 1 g del campione, disciolto in 10 ml di acido solforico al 95 % e ri-

scaldato per 60 minuti a 90°, non presenta una colorazione più intensa di quella di una soluzione contenente 0,5 parti di una soluzione di CoCl<sub>2</sub>.6H<sub>2</sub>O (59,5 mg/ml) e 4,5 parti di una soluzione di FeCl<sub>3</sub>.6H<sub>2</sub>O

(45,0 mg/ml).

## E 331 - Citrati di sodio

1) Citrato monosodico

Descrizione chimica Sale monosodico dell'acido citrico; C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>H<sub>2</sub>Na; sotto forma anidra

o monoidrata.

Aspetto Polvere bianca cristallina o cristalli incolori.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>H<sub>2</sub>Na sulla sostanza escrite da materie

volatili.

Materie volatili Determinate dopo essiccazione a 120 °C per due ore:

anidro: non più dell'1,0 %,monoidrato: non più dell'8,8 %.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espressi in acido ossalico.

pH Determinato in una soluzione all'1 %. Non meno di 3,5 e non più

di 3,8.

11) Citrato disodico .

Descrizione chimica Sale disodico dell'acido citrico: con 1,5 molecole d'acqua;

C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>HNa<sub>2</sub>, 1,5 H<sub>2</sub>O.

Aspetto Polvere bianca cristallina o cristalli incolori.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>HNa<sub>2</sub> sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Determinate dopo essiccazione a 180 °C per due ore. Non più del

13 %.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

pH Determinato in soluzione all'1 %. Non meno di 4,9 e non più di 5,2.

ni) citrato trisodico

Descrizione chimica Sale trisodico dell'acido citrico, sotto forma anidra, diidrata o pentai-

drata; C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>Na<sub>3</sub>.

Aspetto Polvere bianca cristallina o cristalli incolori.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>Na<sub>3</sub> sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Determinate dopo essiccazione a 180 °C per due ore:

anidro: non più dell'1,0 %,
diidrato: non più del 13,5 %,
pentaidrato: non più del 30,3 %.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

pH Determinato in una soluzione all'1 %. Non meno di 7,0 e non più

di 9,0.

## E 332 - Citrati di potassio

i) Citrato monopotassico

Descrizione chimica Sale monopotassico anidro dell'acido citrico; C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>H<sub>2</sub>K.

Aspetto Polvere granulosa bianca igroscopica o cristalli trasparenti.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>K sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Non più dell'1 %, determinato dopo essiccazione a 120 °C per quattro

ore.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

pH Determinato in una soluzione all'1 %. Non meno di 3,5 e non più

di 3,8.

11) Citrato tripotassico

Descrizione chimica Sale tripotassico monoidrato dell'acido citrico; C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>K<sub>3</sub>, 1 H<sub>2</sub>O.

Aspetto Polvere granulosa bianca igroscopica o cristalli trasparenti.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>K<sub>3</sub> sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Non più del 6 %, determinato mediante essiccazione a 180 °C per

quattro ore.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

pH Determinato in una soluzione all'1-%. Non meno di 7,0 e non più

di 9,0.

#### E 333 - Citrati di calcio

i) Citrato monocalcico

Descrizione chimica Sale monocalcico monoidrato dell'acido citrico; (C<sub>0</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>)<sub>2</sub> H<sub>4</sub>Ca,

1 H<sub>2</sub>O.

Aspetto Polvere bianca fine.

Tenore Non meno del 97,5 % di (C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>)<sub>2</sub> H<sub>4</sub>Ca sulla sostanza esente da

materie volatili.

Materie volatili Non più del 7 %, determinato mediante essiccazione a 120° per quat-

tro ore.

Carbonati La soluzione di 1 g di citrato di calcio in 10 ml di acido cloridrico

2 N deve formare soltanto alcune bolle isolate.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

Fluoruri Non più di 30 mg/kg, espressi in fluoro.

11) Citrato dicalcico

Descrizione chimica Sale dicalcico triidrato dell'acido citrico; (C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>)<sub>2</sub> H<sub>2</sub>Ca<sub>2</sub>, 3H<sub>2</sub>O.

Aspetto Polvere bianca fine.

Tenore Non meno del 97,5 % di (C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>)<sub>2</sub>H<sub>2</sub>Ca<sub>2</sub> sulla sostanza esente da

materie volatili.

Materie volatili Non più del 20 %, determinato mediante essiccazione a 120 °C per

quattro ore.

Carbonati La soluzione di 1 g di citrato di calcio in 10 ml di acido cloridrico

2 N deve formare soltanto alcune bolle isolate.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

Fluoruri Non più di 30 mg/kg, espressi in fluoro.

m) Citrato tricalcico

Descrizione chimica Sale tricalcico tetraidrato dell'acido citrico ; (C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>)<sub>2</sub> Ca<sub>3</sub>, 4H<sub>2</sub>O.

Aspetto Polvere bianca fine.

Tenore Non meno del 97,5 % di (C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>O<sub>7</sub>)<sub>2</sub> Ca<sub>3</sub> sulla sostanza esente da

materie volatili.

Materie volatili Non più del 14 %, determinato mediante essiccazione a 150 °C per

quattro ore.

Carbonati La soluzione di 1 g di citrato di calcio in 10 ml di acido cloridrico

2 N deve formare soltanto alcune bolle isolate.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

Fluoruri Non più di 30 mg/kg, espressi in fluoro.

E 334 - Acido tartarico

Descrizione chimica Acido L(+) tartarico; acido 2,3 diidrossisuccinico; C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>.

Aspetto Solido, cristallino, incolore o traslucido, oppure polvere cristallina

bianca.

Tenore Non meno del 99,5 % di C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>.

Materie volatili Non più dello 0,5 %.

Ceneri solfatate Non più dello 0,1 % della materia secca dopo calcinazione a 800

± 25 °C.

Ossalati Non più dello 0,05 % espresso in acido ossalico.

Jutervallo di fusione 168 – 170 °C.

Potere rotatorio specifico [ $\alpha$ ]  $\frac{20}{D}$  da + 11,5 °C a + 13,5 °C (C = 20 % nell'acqua).

#### E 335 -- Tartrati di sodio

1) Tartrato monosodico

Descrizione chimica Sale monosodico monoidrato dell'acido 1 (+) tartarico; C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>O<sub>6</sub> H

Na, H<sub>2</sub>O.

Aspetto Cristalli trasparenti incolori.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>O<sub>6</sub> H Na sulla sostanza esente da materie

olatili

Materie volatili Non più del 10 %, determinato mediante essiccazione a 105 °C per

quattro ore.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

11) Tartrato disodico

Descrizione chimica Sale disodico diidrato dell'acido L (+) tartarico ; C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>O<sub>6</sub>Na<sub>2</sub>, 2H<sub>2</sub>O.

Aspetto Cristalli trasparenti incolori.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>O<sub>6</sub>Na<sub>2</sub> sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Non più del 17 %, determinato mediante essiccazione a 150 °C per

quattro ore.

Ossalau Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

## E 336 - Tartrati di potassio

### 1) Tartrato monopotassico

Descrizione chimica Sale monopotassico anidro dell'acido L (+) tartarico ; C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>O<sub>6</sub> HK.

Aspetto Polvere bianca cristallina o granulosa.

Tenore Non meno del 98 % di C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>O<sub>6</sub> HK sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Non più dell'1 %, determinato mediante essiccazione a 105 °C per

quattro ore.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

11) Tartrato dipotassico

Descrizione chimica Sale dipotassico dell'acido L (+) tartarico con una mezza molecola

d'acqua ;  $C_4H_4O_6K_2$ ,  $^1/_2H_2O$ .

Aspetto Polvere bianca cristallina o granulosa.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>O<sub>6</sub>K<sub>2</sub> sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Non più del 4 %, determinato mediante essiccazione a 150 °C per

quattro ore.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

### E 337 - Tartrato doppio di sodio e di potassio

Descrizione chimica Derivato dall'acido L (+) tartarico ; L (+) tartrato di sodio e di potas-

sio. Si trova in commercio sotto forma di tartrato doppio di sodio e di potassio con 4 molecole d'acqua di cristallizzazione ; C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>O<sub>6</sub>K Na, 4

H<sub>2</sub>O.

Aspetto Cristalli incolori o polvere cristallina bianca.

Tenore Non meno del 99 % di C<sub>4</sub>H<sub>4</sub>O<sub>6</sub>K Na sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Non più del 21 %, determinato per essiccazione a 150 °C per tre ore.

Ossalati Non più dello 0,05 %, espresso in acido ossalico.

### E 338 - Acido ortofosforico

Descrizione chimica Acido ortofosforico, H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> in soluzione acquosa concentrata.

Aspetto Liquido limpido, incolore e viscoso.

Tenore Non meno dell'85 % di H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> (1).

Cloruri Non più di 200 mg/kg, espressi in cloro (1).

Non più di 5 mg/kg, espressi in NaNO<sub>3</sub> (1).

Solfati Non più di 1500 mg/kg, espressi in Ca SO<sub>4</sub> (1).

Fluoruri Non più di 10 mg/kg, espressi in fluoro (1).

Acidi volatili Non più di 10 mg/kg, espressi in acido acetico (1).

#### E 339 - Ortofosfati di sodio

1) Ortofosfato monosodico

Descrizione chimica Monofosfato monosodico; monofosfato monosodico acido; ortofo-

sfato monosodico; fosfato di sodio monobasico; NaH2PO4.

Il prodotto si trova in commercio sotto forma anidra o con una o due

molecole di acqua.

Aspetto Polvere, cristalli o granelli bianchi leggermente deliquescenti.

Tenore Non meno del 97 % di NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>.

<sup>(1)</sup> Queste specificazioni si applicano al prodotto tal quale.

Materie volatili Determinate mediante essiccazione a 60 °C per un'ora, poi a 105 °C

per quattro ore:

- anıdro: non più del 2 %,

con una molecola d'acqua : non più del 15 %,
con due molecole d'acqua : non più del 25 %.

Sostanze insolubili nell'acqua Non più dello 0,2 % della sostanza esente da materie volatili.

Fluoruri Non più di 10 mg/kg, espressi in fluoro.

### 11) Ortofosfato disodico

Descrizione chimica Monofosfato disodico ; fosfato di sodio secondario ; ortofosfato diso-

.dico; fosfato disodico acido; Na₂HPO₄. Il prodotto si trova in commercio in forma anidra o con 2,7 o 12 molecole d'acqua.

Aspetto — anidro : polvere bianca igroscopica,

- a 2 molecole d'acqua : solido, cristallino, bianco,

- a 7 molecole d'acqua : polvere granulosa o cristalli bianchi efflore-

scenti,

- a 12 molecole d'acqua : polvere o cristalli bianchi efflorescenti.

Tenore Non meno del 98 % di Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Determinate mediante essiccazione a 60 °C per un'ora quindi a 105 °C

per quattro ore:

- anidro: non più del 5 %,

a 1 molecola d'acqua : non più del 21 %,
a 7 molecole d'acqua : non più del 50 %,
a 12 molecole d'acqua : non più del 61 %.

Sostanze insolubili nell'acqua Non più dello 0,2 % della sostanza esente da materie volatili.

Fluoruri Non più di 10 mg/kg, espressi in fluoro.

#### iii) Ortofosfato trisodico

Descrizione chimica Monofosfato trisodico; ortofosfato trisodico; Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>. Il prodotto si

trova in commercio in forma anidra o con 1 o 12 molecole di acqua.

Aspetto Polvere, cristalli o granelli bianchi.

Tenore Non meno del 97 % di Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> sulla sostanza esente da materie

volatili.

Materie volatili Determinate dopo essiccazione a 105 °C per un'ora seguita da calcina-

zione a 800 °C ± 25 °C per 30 minuti :

- anidro: non più del 2 %,

— con una molecola d'acqua : non più del 9 %,

— con 12 molecole d'acqua : non più del 55 %.

Sostanze insolubili nell'acqua Non più dello 0,2 % della sostanza esente da materie volatili.

Fluoruri Non più di 10 mg/kg, espressi in fluoro.

### E 340 - Ortofosfati di potassio

1) Ortofosfato monopotassico

Descrizione chimica Monofosfato monopotassico; monofosfato monopotassico acido;

KH2PO4.

Aspetto Cristalli incolori o polvere bianca granulosa o cristallina, igroscopica.

Tenore Non meno del 98 % di KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub> sulla sostanza esente da materie vola-

tıli

Materie volatili Non più del 2 %, determinato mediante essiccazione a 105 °C per

quattro ore.

Sostanze insolubili nell'acqua Non più dello 0,2 % della sostanza esente da materie volatili.

Fluoruri Non più di 10 mg/kg, espressi in fluoro.

11) Ortofosfato bipotassico

Descrizione chimica Monofosfato bipotassico; fosfato di potassio secondario; ortofosfato

bipotassico acido ; fosfato bipotassico ; K2HPO4.

Aspetto Prodotto granuloso deliquescente, incolore o bianco.

Tenore Non meno del 98 % di K<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> sulla sostanza esente da materie vola-

tıli.

Materie volatili Non più del 2 %, determinato mediante essiccazione a 105 °C per

quattro ore.

Sostanze insolubili nell'acqua Non più dello 0,2 % della sostanza esente da materie volatilì.

Fluoruri Non più di 10 mg/kg, espressi in fluoro.

iii) Ortofosfato tripotassico

Descrizione chimica Monofosfato tripotassico; ortofosfato tripotassico; K<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>; il pro-

dotto si trova in commercio in forma anidra o, più abitualmente, con

una molecola d'acqua di cristallizzazione.

Aspetto Cristalli o granelli bianchi igroscopici.

Tenore Non meno del 97 % di K<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> sulla sostanza esente da materie vola-

tıli.

Materie volatili Determinate dopo essiccazione a 105 °C per 1 ora, seguita da calcina-

zione a 800 ± 25 °C per 30 minuti:

- anidro: non più del 3 %,

— con una molecola d'acqua : non più del 20 %.

Sostanze insolubili nell'acqua

Non più dello 0,2 % della sostanza esente da materie volatili.

Fluoruri

Non più di 10 mg/kg, espressi in fluoro.

### E 341 - Ortofosfati di calcio

1) Ortofosfato monocalcico

Descrizione chimica Fosfato monocalcico; Ca H<sub>4</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub>; si trova in commercio in forma

anidra o monoidrata.

Aspetto Polvere granulosa o cristalli o granelli bianchi e deliquescenti.

Tenore di calcio Anidro: non meno del 23 % e non più del 25 %, espresso in CaO (1).

Monoidrato: non meno del 22,2 % e non più del 24,7 %, espresso in

CaO (1).

Materie volatili Anidro: non meno del 14 % e non più del 15,5 %, determinato dopo

calcinazione a 800 ± 25 °C per 30 minuti.

Monoidrato: non più dello 0,6 %, determinato mediante essiccazione

a 60 °C per 3 ore.

Fluoruri Non più di 30 mg/kg, espressi in fluoro.

11) Ortofosfato bicalcico

Descrizione chimica Fosfato di calcio dibasico; fosfato bicalcico; CaHPO4; si trova in

commercio in forma anidra e diidrata.

Aspetto Polvere bianca impalpabile.

Tenore di calcio Anidro: non meno del 39 % e non più del 42 %, espresso in CaO (1).

Diidrato: non meno del 31,9 % e non più del 33,5 %, espresso in

CaO (1).

Materie volatili Determinate mediante calcinazione a 800 ± 25 °C fino a peso co-

stante.

Anidro: non meno del 7 % e non più dell'8,5 %.

Diidrato: non meno del 24,5 % e non più del 26,5 %.

Fluoruri Non più di 50 mg/kg, espressi in fluoro.

<sup>(1)</sup> Queste specificazioni si applicano al prodotto tal quale.

Glicolo di propilene (1,2 propandiolo)

Descrizione chimica 1,2 propandiolo; 1,2 diidrossipropano; metilglicolo; C<sub>3</sub>H<sub>8</sub>O<sub>2</sub>.

Aspetto Liquido viscoso, limpido, quasi inodore, incolore e igroscopico, di

sapore leggermente dolceamaro.

Tenore Non meno del 98,5 % in peso di 1,2 propandiolo (1).

Intervallo di distillazione Non inferiore a 185 °C e non superiore a 189 °C.

Peso specifico d 4 Non inferiore a 1,035 e non superiore a 1,037.

Indice di rifrazione n  $\frac{20}{D}$  Non inferiore a 1,431 e non superiore a 1,433.

Ceneri solfatate Non più dello 0,07 % della materia secca dopo calcinazione a 800 ±

25 °C (1).

Tenore totale di dimeri, trimeri e polimeri superiori del

1,3 propandiolo

Non più dello 0,1 % (1).

Tenore di 1,3 propandiolo Non più di 100 mg/kg (1).

Composti organici del cloro Non più di 1 mg/kg, espresso in cloro (1).

(1) Queste specificazioni si applicano al prodotto tal quale.

(8805)

ANTONIO SESSA, direttore

DINO EGIDIO MARTINA, redattore

(8651188/4) Roma - Istituto Poligrafico dello Stato - S.